



Memòria anual sobre la situació de la **seguretat alimentària** a Catalunya 2010



Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya
Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Document elaborat per:

Agència de Salut Pública de Catalunya. Departament de Salut

Primera edició: Barcelona, desembre de 2012

Assessorament lingüístic: Secció de Planificació Lingüística.
Departament de Salut

Dipòsit legal: B.12508-2013



Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement-No comercial-Sense obres derivades 3.0 de Creative Commons. Se'n permet la reproducció, distribució i comunicació pública sempre que se'n citi l'autor i no se'n faci un ús comercial.

La llicència completa es pot consultar a:
<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es/legalcode.ca>

Document editat per:



Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya



Índex

	Pàgina
Introducció	3
1. Metodologia utilitzada per a l'anàlisi de la situació de la seguretat alimentària a Catalunya	7
2. Innocuïtat alimentària	13
2.1. Incidència de malalties d'origen alimentari en la població	18
2.2. Exposició a contaminants a través de la dieta	34
2.3. Prevalença de perills en aliments posats a disposició dels consumidors	38
▪ Perills biològics	38
▪ Perills químics	59
▪ Sistemes d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI-RASFF)	79
2.4. Prevalença de perills en la fase primària	97
▪ Residus zoonosanitaris i fitosanitaris	97
▪ Alimentació animal	99
▪ Qualitat i traçabilitat de la llet crua de vaca	102
▪ Sanitat animal (malalties zoonòtiques)	103
▪ Pesca, aqüicultura i cultius marins	109
2.5. Prevalença de perills en el medi ambient	112
▪ Fauna salvatge	112
▪ Masses d'aigua	116
▪ Aire	118
▪ Contaminació química de les aigües de l'Ebre i dels aliments de la seva àrea d'influència	118
2.6. Nivell de compliment de les regulacions preventives que són d'aplicació en les activitats de la cadena alimentària	121
▪ Vigilància i control de les activitats de la fase primària	121
▪ Indústries alimentàries en la fase de transformació i distribució	128
▪ Vigilància i control d'establiments en la fase de comerç al detall	131
▪ Compliment de mesures preventives davant de riscos per reaccions adverses als aliments	135

3. Qüestions relacionades amb la seguretat alimentària	137
3.1. Sanitat vegetal	139
3.2. Organismes genèticament modificats	140
3.3. Alimentació animal	141
3.4. Sanitat animal (malalties no transmissibles via alimentària)	142
3.5. Benestar animal	144
3.6. Etiquetatge, presentació i publicitat dels productes de la pesca	147
3.7. Conservació i gestió de recursos pesquers	148
3.8. Lluita contra el frau agroalimentari	149
3.9. Producció agrària ecològica i producció agrària integrada	158
3.10. Etiquetatge, presentació, publicitat i composició dels productes alimentaris	159
4. Assumptes tractats de manera prioritària en àmbits professionals	161
4.1. Fòrums de treball i d'intercanvi	163
Avaluació de riscos i dictàmens científics i tècnics	163
Grups de treball i fòrums de coordinació	170
Inspeccions de l'Oficina Alimentària i Veterinària de la Comissió Europea	188
Formació del personal de les administracions públiques	190
Activitats, jornades i congressos	191
Publicacions periòdiques de l'ACSA	201
4.2. Normativa	203
5. Percepció i repercussió social	211
5.1. Percepcions socials de la seguretat alimentària a Catalunya	213
5.2. Consultes, denúncies i queixes	219
5.3. Activitats del Parlament de Catalunya relacionades amb la seguretat alimentària	226
5.4. Informació publicada en els mitjans de comunicació	231
6. Conclusions i recomanacions	241

Introducció

La seguretat alimentària és una responsabilitat compartida amb fortes implicacions en la salut de la població, els interessos de les persones consumidores i l'economia del país. Des de les administracions públiques s'ha de fer un seguiment permanent de la situació, per tal de prendre mesures orientades a corregir possibles desviacions i a la millora continuada que permetin oferir als consumidors els majors nivells possibles de seguretat alimentària.

Més enllà de l'objectiu irrenunciable de garantir aliments segurs i de qualitat, cal considerar-ne també la importància en un context global i com a factor de competitivitat. Per explicar el pes decisiu del sector agroalimentari a Catalunya, n'hi ha prou d'esmentar algunes xifres. El sector agropecuari, juntament amb la indústria de transformació d'aliments, representen al voltant del 4% del producte interior brut (PIB) de Catalunya i una proporció del 2,4% de la població ocupada. Tot això en un context global que considera tots els components del PIB, representat en dues terceres parts pel sector de serveis.

Segons dades de l'Idescat, el 2009 les vendes netes de la indústria agroalimentària a Catalunya van ser de 18.328 milions d'euros, xifra equivalent al 15,7% del complex industrial català. La transformació d'aliments i begudes es manté doncs en el primer lloc dels sectors industrial quant a vendes netes, seguit de prop pel sector de la indústria química i pel de la fabricació de materials de transport. Igualment important és el sector agroalimentari com a generador de llocs de treball, amb una plantilla de 73.510 persones repartida per tot el territori en més de 3.000 establiments amb assalariats, cosa que el situa en la quarta posició del sector industrial. Però aquesta importància del sector va més enllà del territori català. En el conjunt d'Espanya les vendes agroalimentàries de Catalunya ocupen també una posició dominant, la primera entre les comunitats autònomes, tant pel que fa a vendes, amb un 22% del total, com en relació amb el nombre de treballadors (21,6%).

Segons dades publicades en l'Informe avançat de la indústria agroalimentària de Catalunya 2009, la indústria alimentària de Catalunya ha comptat amb 3.638 empreses (xifra que representa el 11,8% del total d'Espanya), davant de les 3.647 empreses amb què comptava el 2008. Per tant, la indústria de l'alimentació i les begudes ha experimentat un descens del nombre d'empreses del 0,2%, encara que en el cas de les begudes el nombre d'empreses ha crescut un 1,6%. Si es comparen

aquestes dades amb les totals de la indústria, s'observa que la indústria alimentària s'ha ajustat millor a la situació que passa l'economia, ja que el nombre d'empreses de la indústria general s'ha reduït un 3,6%. El subsector més rellevant a Catalunya és el de la indústria càrnia, que té un pes al voltant del 30%, seguit del de les begudes, d'aproximadament el 17%.

Una altra de les variables a considerar és l'ocupació. El 2009, del total d'afiliats a la Seguretat Social dins el territori espanyol el 24,5% pertanyien a Catalunya. Quan acotem les dades al sector de la indústria de l'alimentació i les begudes, observem que hi ha 350.530 persones ocupades, de les quals el 21,6% són a Catalunya. A més, amb aquestes dades es pot puntualitzar que el sector de l'alimentació i les begudes s'adapta millor als cicles econòmics, ja que l'ocupació en aquest sector a Catalunya ha caigut un 2,8%, davant de l'11,3% del conjunt de la indústria.

En el cas de Catalunya, les darreres dades disponibles sobre el consum alimentari a les llars indiquen que tant la variació del volum del consum a les llars com la del valor han experimentat una caiguda de l'1%. D'altra banda, el consum en el canal de restauració i hostaleria (HORECA) ha experimentat una forta caiguda durant aquest període de crisi i ha estat un dels més afectats per la situació econòmica actual. El 2009, el valor del consum en aquest canal ha experimentat una caiguda de més de dos dígits (10,2%).

Una altra característica del consum en aquest període és el creixement de la compra de les marques blanques o del distribuïdor (MDD). Segons un estudi de Nielsen, el 2009 aquestes marques han representat el 31,9% de les vendes totals de productes d'alimentació envasada, drogueria i perfumeria. El fet suposa un creixement del 8,5% respecte del 2008. A més, aquest creixement s'ha produït en totes les categories de productes.

D'altra banda, segons un informe de l'Observatori de Clústers Europeu (CSV), de l'Escola Econòmica d'Estocolm, Catalunya és la primera àrea geogràfica agroalimentària europea, seguida de molt a prop per la Llombardia. En aquest informe s'han seleccionat 38 clústers, entre els quals el de les indústries agràries (primera transformació agrícola) i el de les indústries alimentàries (transformació d'aliments). De la suma resultant s'aprecia que Catalunya és la primera zona agroalimentària europea. D'altra banda, Catalunya ocupa la segona posició en el rànquing de clústers agrícoles europeus i en el d'indústries de transformació d'aliments, precedida per Andalusia i la Llombardia, respectivament.

El sector agroalimentari és també un important sector exportador, i se situa en tercer lloc, sols darrere de les indústries química i automobilística. Segons dades del DAAM, del març de 2011, la taxa de cobertura de la balança agroalimentària catalana s'ha més que doblat aquests últims 25 anys: ha passat del 37,3% de l'any 1986 al 80,1% de l'any 2010. La taxa de cobertura és la relació, expressada en percentatge, entre el valor de les exportacions i el de les importacions d'un país. És doncs un indicador clau de la competitivitat. La millora de la taxa de cobertura prové d'un augment de les importacions d'un 3%, molt inferior al de les exportacions, que han crescut un 14%. El capítol de la carn i els elaborats carnis, sobretot porcins, és el que ha tingut un major increment. Però també han millorat uns altres capítols tradicionalment exportadors del comerç exterior agroalimentari, com ara el de les fruites, el vi i el cava i els olis.

Aquestes xifres no són sinó exemples del paper que té el sector agroalimentari en l'assoliment dels reptes estratègics a què s'enfronta el nostre país, com la competitivitat, l'equilibri territorial i la cohesió social, els quals exigeixen un compromís de tota la societat i una gestió relacional de les polítiques corresponents.

Quan es parla del repartiment de responsabilitat en seguretat alimentària, convé remarcar que els principals responsables de la seguretat dels productes de la cadena alimentària són els titulars de les empreses operadores. A les administracions públiques els correspon un paper en l'avaluació i la comunicació de riscos, així com en la gestió d'aquests riscos, especialment en els àmbits de la regulació normativa, la vigilància i el control del compliment d'aquestes responsabilitats pels operadors. Cal tenir present que les intervencions de les administracions públiques, tot i ser importants, tenen un impacte limitat en un àmbit que està completament en mans de la iniciativa privada. Sense la conscienciació, la implicació i la responsabilitat dels agents que operen en la cadena alimentària no seria possible garantir els nivells de seguretat i de qualitat alimentària desitjats. En aquest repartiment de responsabilitats no podem oblidar el paper dels consumidors, que són responsables de la seguretat dels aliments des del moment de la compra fins al seu consum, en tot el procés de transport, emmagatzematge i consum a nivell particular o domèstic.

El volum i la complexitat de les activitats portades a terme per les diferents administracions públiques responsables de la seguretat alimentària fan necessari recollir, interrelacionar i interpretar la informació generada. La Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública, estableix en l'article 42 el mandat d'elaborar una memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya. Per tal de

donar compliment a aquest mandat cal recollir el detall de les actuacions desenvolupades i elaborar un document amb les dades més rellevants. Mitjançant el present document d'anàlisi es porta a terme una síntesi de la informació més rellevant disponible en seguretat alimentària a Catalunya i una anàlisi de la situació per tal de conèixer i donar comptes de la situació i la seva evolució en el temps.

L'anàlisi es porta a terme a través d'indicadors amb els quals es mesuren des de la incidència de malalties fins al grau de compliment de les regulacions preventives que han de complir els operadors de la cadena alimentària. Els indicadors utilitzats permeten conèixer els riscos per a la salut a través de les dades de prevalença i d'exposició als perills; el efectes reals sobre la salut de les persones a través de les dades d'incidència de malalties; i el grau de compliment de les normes vigents en àmbits com la qualitat, el benestar animal i altres qüestions relacionades amb la seguretat alimentària. Així mateix, es recull informació que permet estimar la situació quant a la percepció de la ciutadania .

La informació i les conclusions recollides en aquest document d'anàlisi han de constituir un referent per a tots els implicats en la seguretat alimentària, en un context de col·laboració orientada a la millora continuada així com un instrument de transparència de les administracions responsables amb la ciutadania.

1 Metodologia utilitzada per a l'anàlisi de la situació de la seguretat alimentària a Catalunya

La seguretat alimentària és actualment una qüestió complexa, amb múltiples components. Dins d'aquesta complexitat, cal definir els elements i la metodologia utilitzada per portar a terme una anàlisi de la situació de la seguretat alimentària a Catalunya. Els elements bàsics que es tenen en compte en aquest document són els següents.

■ **La innocuïtat dels aliments**, definida com la condició que garanteix que els aliments no causaran cap dany a la persona consumidora si es preparen i es consumeixen d'acord amb l'ús a què estan destinats, i que en aquest document s'analitzen d'acord amb les dades de morbiditat, d'exposició als perills per via alimentària, de prevalença de perills en la cadena alimentària, i, més indirectament, a través d'indicadors de compliment de les normes d'higiene dels aliments.

■ **El nivell de protecció dels interessos de les persones consumidores**, considerats en termes del grau de compliment de les normes vigents respecte a les qüestions relacionades amb la seguretat alimentària, com són la qualitat alimentària, la nutrició, la sanitat, i el benestar animal i la sanitat vegetal.

■ **La percepció de la ciutadania** respecte a la seguretat alimentària, que s'analitza a partir d'estudis d'opinió de la població i de la presència (assumptes i freqüència) de temes relacionats amb la seguretat alimentària en els mitjans de comunicació i les institucions públiques més rellevants; i, també, a partir de queixes, denúncies i consultes fetes.

L'anàlisi de la situació es duu a terme majoritàriament a partir d'indicadors quantitatius i qualitatius. A més de les dades d'incidència de malalties, es fan servir sovint com a indicadors les taxes de conformitat.

Les **taxes de conformitat** es defineixen com el percentatge de compliment de l'estàndard corresponent. Aquest estàndard és normalment un nivell de referència definit per la normativa vigent o per referents internacionals.

Cal esmentar que, en la major part dels casos, els programes de control oficial a partir dels quals s'obtenen les dades no són programes aleatoris orientats a conèixer la situació tenint en compte una mostra significativa, sinó que són programes dirigits a la vigilància i al control de les irregularitats considerades més probables atesa la informació disponible: per exemple, els resultats dels programes aplicats en anys anteriors o les alertes i les incidències registrades. Els aspectes i els àmbits en els quals no s'observen irregularitats presenten una tendència a la reducció de la intensitat del control, mentre que aquesta intensitat augmenta en els àmbits en què les dades disponibles evidencien l'existència de problemes. De fet, el propi Reglament (CE) núm. 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, del 29 de abril de 2004, estableix que el control oficial ha de basar-se en els riscos identificats i en qualsevol dada que pugui indicar incompliment. L'efecte d'una programació dirigida a trobar incompliments, que caracteritza la major part de programes de vigilància i control oficials, pot portar en alguns casos a desviacions o biaixos, com ara la sobrevaloració de la proporció d'irregularitats existents.

L'anàlisi de la situació se centra en els indicadors esmentats, que tenen un caràcter normalment quantitatiu, però es complementa amb informació qualitativa provinent de diferents àmbits, com els fòrums de treball i intercanvi, així com amb dades sobre la percepció i la repercussió en la societat. Es tracta de fonts que aporten una informació valuosa que ha de permetre oferir una visió de conjunt tan completa com sigui possible.

Per tal de portar a terme una anàlisi de la situació de la seguretat alimentària a Catalunya és necessària la recopilació d'informació basada en dades fiables. Per aquest motiu, s'ha seguit un procés de recopilació d'informació amb l'objectiu de conèixer:

- Les activitats que porten a terme les administracions públiques en relació amb la seguretat alimentària.
- El contingut d'aquestes activitats (la descripció de les activitats o dels programes i els procediments seguits).
- Els organismes, les unitats i les persones responsables.
- El volum d'activitats dutes a terme (el nombre d'inspeccions, el nombre de mostres i uns altres indicadors d'activitat disponibles).
- Els resultats de les activitats.

- Les mesures aplicades davant les disconformitats observades.

Per tal de recollir aquesta informació, s'han fet servir les fonts següents:

1. Informes disponibles de diferents orígens (fonamentalment dels departaments de la Generalitat de Catalunya i de les administracions locals).
2. Reunions i contactes amb els responsables i els tècnics relacionats amb les activitats oficials portades a terme en matèria de seguretat alimentària.
3. La normativa vigent.
4. Webs dels organismes oficials de Catalunya implicats en la seguretat alimentària.
5. Memòries d'activitats i informes de resultats disponibles.

A partir d'aquestes fonts ha estat possible actualitzar la informació relativa als programes o activitats duts a terme des de les diferents administracions públiques responsables de la seguretat alimentària. Per tal d'homogeneïtzar la recollida d'informació, es treballa amb un format de fitxa d'activitat que té els apartats següents:

- Nom de l'activitat.
- Descripció.
- Organismes responsables.
- Altres organismes participants.
- Dades de l'activitat i resultats anuals.
- Font de les dades.

La informació relativa als resultats dels programes de control portats a terme pels diferents organismes públics implicats, juntament amb la informació epidemiològica facilitada per la Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública, les notícies publicades en els mitjans de comunicació, les activitats de determinades institucions (com el Parlament de Catalunya o el Síndic de Greuges), el temes tractats en els fòrums de treball i intercanvi i les normes publicades en matèria de seguretat alimentària, permeten disposar d'una sèrie d'indicadors i d'informació que fan possible obtenir una visió

global de la seguretat alimentària a Catalunya. La informació més rellevant, l'anàlisi, així com les conclusions i les recomanacions derivades, es detallen a continuació, en els diferents apartats d'aquest treball.

A Catalunya els organismes responsables en matèria de seguretat alimentària durant el període 2006-2010, dels quals procedeixen les dades utilitzades per a l'elaboració d'aquest document, són els següents:

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural	DAAM
Departament de Salut	DS
Departament de Territori i Sostenibilitat	DTES
Administracions locals	AL
Agència de Protecció de la Salut	APS
Agència de Salut Pública de Barcelona	ASPB
Agència de Residus de Catalunya	ARC
Agència Catalana de l'Aigua	ACA
Agència Catalana del Consum	ACC
Agència Catalana de Seguretat Alimentària	ACSA

2

Innocuitat alimentària

L'Organització Mundial de la Salut (OMS) defineix les malalties transmeses per via alimentària (MTA), també anomenades malalties de transmissió alimentària, com aquelles que, amb els coneixements actuals, poden atribuir-se a un aliment específic per la presència d'un agent patògen (perill alimentari¹). El concepte es refereix tant a les malalties causades per agents biològics com a les causades per tòxics de tota mena. Es parla d'*infecció* quan els agents patògens ingerits es desenvolupen en l'hoste i causen la malaltia, i, d'*intoxicació*, quan la malaltia és produïda per una substància tòxica present en l'aliment ingerit, ja siguin toxines biològiques o tòxics d'origen químic.

Els indicadors d'incidència de malalties transmeses per via alimentària són molt útils per avaluar la situació, però no tenen un valor absolut ni permeten per si mateixos oferir una visió global, a causa de la complexitat i dels múltiples factors que s'han de tenir en compte. Els diferents grups d'indicadors que s'han considerat per analitzar la situació de la innocuïtat alimentària es detallen a continuació per ordre de prioritat, juntament amb alguns comentaris sobre el seu valor. Tots presenten limitacions, si s'estudien per separat, raó per la qual resulta convenient estudiar-los conjuntament.

Incidència de malalties d'origen alimentari en la població. Aquestes incidències són els indicadors més directes del nivell d'innocuïtat alimentària. Tanmateix, atès que resulta difícil disposar d'informació completa, cal complementar la informació que ofereixen amb altres indicadors i dur a terme estudis que permetin disposar d'un coneixement més profund. Així, per exemple, no es disposa d'informació sobre possibles malalties a llarg termini causades per perills químics als quals s'hagi estat exposat per via alimentària, ni sobre la importància de la via alimentària en relació amb altres fonts d'exposició. Tampoc no es disposa d'informació completa sobre casos individuals o brots poc aparents amb un baix nombre d'afectats dispersos en el temps i en l'espai i causats per perills biològics.

Exposició de la població als perills alimentaris. Aquest grup d'indicadors es troba en un esglaó immediatament inferior a l'anterior quant a la significació. És especialment útil en el cas de riscos químics, en què entren en joc les exposicions cròniques i els efectes a llarg termini, amb importants interaccions amb altres factors amb els quals no és possible establir correlacions directes entre la malaltia i la seva

¹ Es defineix *perill alimentari* com tot agent biològic, químic o físic present en un aliment o en un pinso, o tota condició biològica, química o física d'un aliment o d'un pinso que pugui causar un efecte perjudicial per a la salut.

causa. Per determinar els nivells d'exposició es porten a terme estudis específics relativament costosos. En aquests casos, l'única manera d'avaluar el risc és analitzant els nivells d'exposició existents en una determinada població i compararlos amb els nivells de referència establerts per organismes internacionals com l'Organització Mundial de la Salut (OMS) o l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA).

Prevalença de perills en aliments posats a disposició de la població. Es refereix a la presència de perills en el moment en què l'aliment es posa a disposició del consumidor, normalment en el comerç al detall. Els indicadors d'aquest grup no es corresponen necessàriament amb els nivells d'exposició de la població ni permeten una extrapolació directa. Així, per exemple, en el cas dels perills biològics en aliments frescos, el tractament tèrmic i les mesures d'higiene en la preparació i la cocció eliminen de forma parcial o total aquests perills, de manera que l'exposició es produeix quan dites mesures, especialment el tractament tèrmic, no s'han aplicat correctament. En el cas dels perills químics, tot i que són en general més estables als processos de cocció, els nivells d'exposició i la possibilitat de causar efectes adversos per a la salut vénen determinats per la concentració del perill i la dosi total ingerida en un context de dieta total a llarg termini. Tanmateix, s'admet com a principi general que una baixa prevalença (presència i concentració) de perills i el compliment dels límits màxims legalment establerts s'associa a un major nivell de seguretat alimentària.

Prevalença de perills en fases anteriors de la cadena alimentària. De la mateixa manera que en el cas anterior, els indicadors d'aquest grup no permeten una extrapolació directa dels nivells d'exposició de la població, però sí que són indicadors útils de la situació en cada etapa i permeten conèixer les possibles fonts dels perills que finalment poden arribar al consumidor a través dels aliments. Tot i que hi ha barreres en moments anteriors al consum que afavoreixen la reducció de la presència i la concentració dels perills, no hi ha dubte que la minimització en fases prèvies de la cadena alimentària està associada, en més o menys intensitat, a la disminució de la prevalença en els aliments posats a disposició de la població i, en conseqüència, a l'exposició de les persones consumidores. És per aquest motiu que aquest grup d'indicadors s'ha de tenir present en una avaluació de la situació general.

Grau de compliment de les regulacions preventives que són d'aplicació en les activitats de la cadena alimentària. Com passa en els dos grups anteriors, no és possible establir una correlació directa entre els nivells de compliment de les

regulacions preventives i la incidència de la malaltia o els nivells d'exposició. Tanmateix, les condicions preventives que han de complir els operadors de la cadena alimentària, relatives a les instal·lacions, els processos, els autocontrols, etc., estan pensades per prevenir la presència de perills en els productes de la cadena alimentària o per reduir-los a uns nivells acceptables. Així, un nivell alt de compliment ha d'anar associat teòricament a un major nivell de seguretat. Per aquest motiu, els indicadors de nivell de compliment s'han de considerar com a referents útils per conèixer la situació, tot i que cal considerar-los en la mesura adequada. Per tal de contextualitzar aquests indicadors cal considerar que, a excepció d'algunes condicions que poden ser considerades crítiques, la gran majoria de les condicions preventives ofereixen un nivell de seguretat en conjunt, amb una significació molt relativa quan es tracten per separat. Així, l'incompliment d'una part de les condicions no considerades crítiques no ha de suposar necessàriament una ruptura dels nivells de seguretat.

Finalment, cal considerar la importància de tots aquests factors en la projecció en els mercats europeu i internacional. El compliment normatiu en matèria d'instal·lacions, higiene, traçabilitat, formació de personal i prevalença de perills en els productes és, a més d'una condició necessària per a la protecció de la salut dels consumidors, un element imprescindible per al comerç de productes alimentaris del sector agroalimentari de Catalunya i suposa un important factor de competitivitat.



2.1. Incidència de malalties d'origen alimentari en la població

A Catalunya els problemes de salut relacionats amb l'exposició a perills alimentaris es concreten en algunes malalties produïdes per agents biològics i, en especial, en les anomenades *toxiinfeccions alimentàries*, que es manifesten freqüentment en forma de brots.

L'OMS defineix *brot de malaltia transmesa per aliments* com l'incident en el qual dues o més persones experimenten una malaltia semblant després d'ingerir el mateix aliment o després d'ingerir aigua de la mateixa font, i quan les proves epidemiològiques indiquen que l'aliment o l'aigua és l'origen de la malaltia.

Dins del conjunt general de malalties transmeses pels aliments, alguns autors distingeixen les toxiinfeccions alimentàries com un subgrup diferenciat. Les defineixen com un grup de malalties transmeses pels aliments amb les característiques següents:

- Tenen un curt període d'incubació.
- Són causades per microorganismes patògens o per les seves toxines.
- Els aliments són un suport actiu de la multiplicació microbiana o de l'alliberació de les toxines.
- Originen un quadre clínic predominantment gastrointestinal.
- Tenen com a principals factors contribuents errors d'higiene en les fases finals de la cadena alimentària.

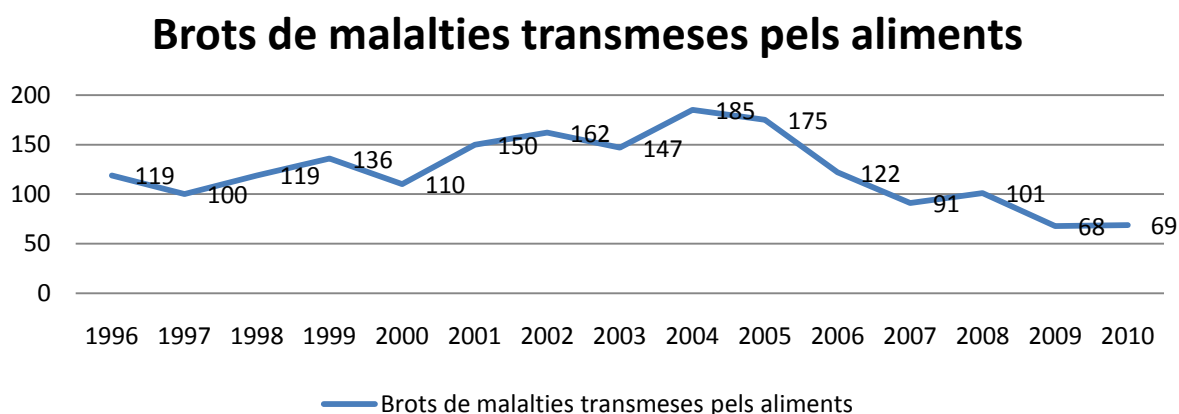
Es tracta d'una definició que pot ser qüestionada, i de fet és discutible la inclusió o no de determinades malalties en aquest grup. Fins i tot algunes fonts fan servir aquesta definició com a sinònim de malaltia transmissible per via alimentària, sense fer distinció entre un grup i l'altre.

Amb independència de qüestions terminològiques, és evident que les malalties transmissibles per via alimentària continuen essent un problema real de salut pública: anualment se'n notifiquen diferents brots i casos.

L'estudi de la informació epidemiològica disponible evidencia que els brots de MTA declarats a Catalunya responen al model descrit. Són majoritàriament causats per microorganismes patògens o per les seves toxines i tenen una forta associació causal amb errors d'higiene en les fases finals de la cadena alimentària, que són normalment la causa principal de contaminació, multiplicació o persistència microbiana, i de generació de toxines. Tanmateix, els darrers estudis d'avaluació del risc microbiològic indiquen també relacions directament proporcionals entre la prevalença dels agents causals en les fases anteriors de la cadena alimentària (com són les explotacions d'animals d'abastament) i el risc per a la salut pública.

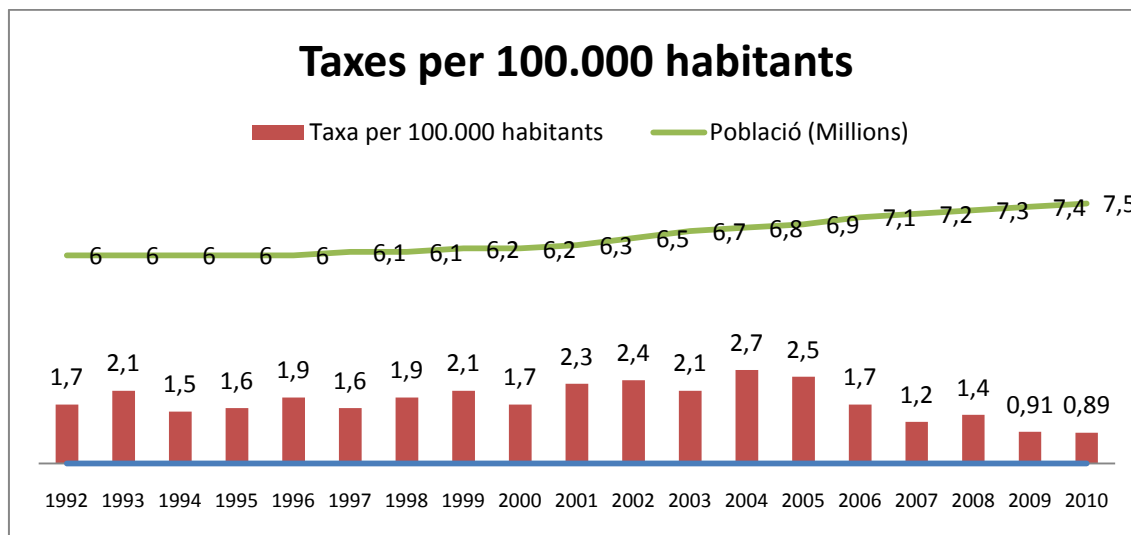
La informació epidemiològica recollida indica que fins a l'any 2004 va haver una tendència creixent pel que fa als brots declarats de malalties de transmissió alimentària. Tanmateix, en el període 2005-2010 s'ha observat una disminució clara de les declaracions. Si tenim en compte l'augment significatiu de la població, el creixement no és tan acusat, i la important baixada entre el 2005 i el 2010 ens situa en les taxes per 100.000 habitants més baixes d'aquests darrers 20 anys.

Evolució del nombre de brots de malalties transmeses pels aliments des del 1992 fins al 2010



Font: Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

Evolució de la taxa per 100.000 habitants dels brots de malalties transmeses pels aliments des del 1992 fins al 2010



Les toxiinfeccions alimentàries representen una part important dels brots de malaltia declarats a Catalunya: 32,7% el 2006, 21,51% el 2007, 22,3% el 2008, 19,4% el 2009 i 18,1% el 2010. Respecte al nombre de persones afectades, els percentatges són: 36% el 2006, 35,7% el 2007, 34,9% el 2008, 32,5% el 2009 i 32,2% el 2010. Totes dues sèries de dades indiquen una certa tendència a la baixa.

Les toxiinfeccions alimentàries en relació amb altres brots de malaltia a Catalunya

TIPUS DE BROT	NOMBRE BROTS / NOMBRE AFECTATS				
	2006	2007	2008	2009	2010
Toxiinfecció alimentària	122/1.722	91/1.606	101/1.774	68/1.100	69/1.418
Gastroenteritis aguda	52/1.707	52/1.074	44/935	43/1.278	69/1.906
Hepatitis vírica	30/106	26/90	30/114	33/300	18/40
Legionel·losi	29/100	24/96	39/173	27/80	42/189
Tuberculosi pulmonar	98/237	93/209	88/217	109/266	82/200
Intoxicació química	8/82	7/65	6/98	4/16	0/0
Tos ferina	16/97	46/134	47/130	24/64	45/151
Sarna	2/9	7/35	5/29	2/18	6/57
Eritema infecciós	3/80	4/45	10/148	4/63	0/0
Tinya	1/4	2/11	5/27	2/6	2/8
Escarlatina	2/9	5/15	12/111	6/31	11/41
Rubèola	0/0	0/0	3/8	0/0	0/0
Brucel·losi	1/7	3/20	1/3	1/2	0/0
Pneumònia	2/22	6/31	3/14	6/39	4/35
Malaltia meningocòccica	1/3	0/0	1/2	0/0	0/0
Meningitis vírica	2/4	2/5	0/0	0/0	0/0
Xarampió	2/386	2/21	0/0	3/8	1/4
Síndrome boca-mà-peu	0/0	0/0	3/23	1/6	4/48
Exantema víric	0/0	0/0	1/5	1/3	0/0
Conjuntivitis	2/56	2/6	5/114	0/0	2/67
Parotiditis	3/13	34/218	12/41	2/9	4/21
Dermatitis	4/63	7/226	4/56	1/4	5/79
Candidiasi	0/0	0/0	1/20	0/0	0/0
Infecció respiratòria aguda	1/5	2/4	0/0	1/3	0/0
Síndrome irritativa	4/76	1/5	3/20	1/2	2/13
Varicel·la	5/64	1/3	4/62	5/18	0/0
Mononucleosi infecciosa	0/0	1/3	2/6	0/0	1/2
Limfogranuloma veneri	0/0	0/0	2/22	0/0	0/0
Sífilis	0/0	0/0	1/2	0/0	0/0
Paludisme	0/0	0/0	3/8	1/9	1/2
Amebiasi	0/0	0/0	1/2	1/2	0/0
Giardiosi	0/0	0/0	1/3	0/0	0/0
Lipoatròfia semicircular	0/0	7/448	13/125	3/36	4/44
Estomatitis vesicular	0/0	0/0	2/47	0/0	0/0
Berrugues plantars	0/0	2/22	0/0	1/7	0/0
Berrugues	0/0	0/0	0/0	1/7	0/0
Infecció per serratia	0/0	1/6	0/0	0/0	0/0
Infecció per MRSA	0/0	2/10	4/17	0/0	0/0
Infecció urinària	0/0	1/3	0/0	0/0	0/0
Febre tifoïdal	0/0	0/0	0/0	1/2	1/2
Listeriosi	-	-	-	0/0	1/4
Grip	-	-	-	-	1/4
Gingivostomatitis	-	-	-	-	1/7
Leishmaniosi	-	-	-	-	1/2
Síndrome febril	-	-	-	-	1/5
TOTAL	391/4.863	423/4.415	457/4.356	350/3.378	374/4347

Font: Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

Evolució del nombre de brots, casos, hospitalitzacions i defuncions per malalties de transmissió alimentària declarats a Catalunya des del 1992 fins al 2010

ANY	NOMBRE DE BROTS	CASOS	HOSPITALITZACIONS	DEFUNCIONS
1992	103	1.624	155	0
1993	126	1.817	119	0
1994	95	1.168	114	1
1995	99	1.468	146	1
1996	119	1.793	79	1
1997	100	1.167	69	0
1998	119	1.874	142	0
1999	136	1.716	130	2 ²
2000	110	1.884	88	0
2001	150	2.281	155	0
2002	162	3.827	267	0
2003	147	1.660	267	1 ¹
2004	185	1.437	154	0
2005	175	2.032	108	0
2006	122	1.720	83	1 ³
2007	91	1.606	69	0
2008	101	1.774	36	0
2009	68	1.100	35	0
2010	69	1.418	25	0

Font: *Butlletí epidemiològic de Catalunya* i Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

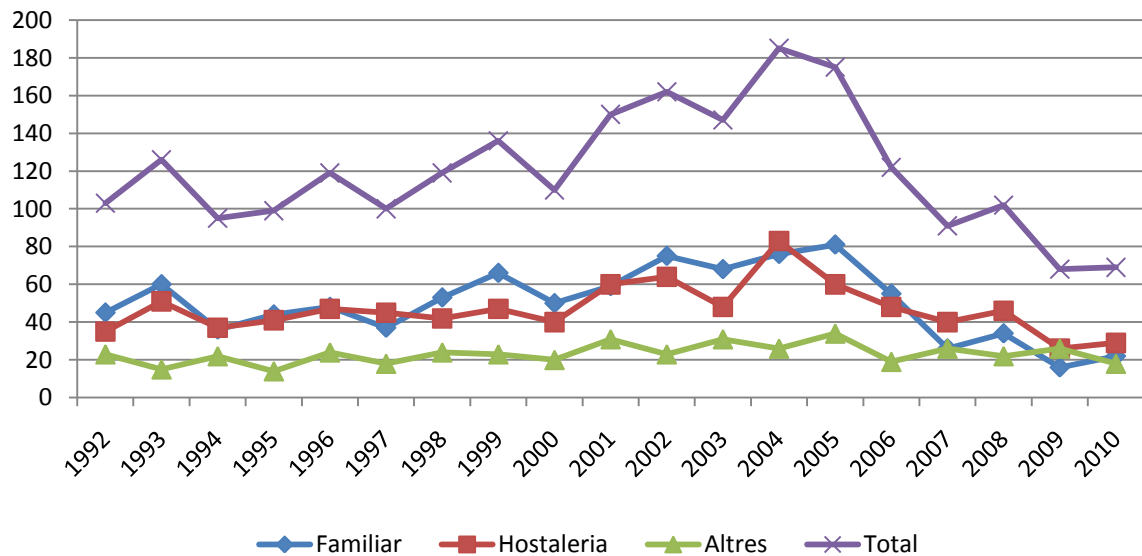
(1) *Salmonella enteritidis* (BEC extraordinari 3r trimestre 2004).

(2) *Salmonella enteritidis* (BEC extraordinari 2n trimestre 2000).

(3) *Amanita phalloides* (BEC extraordinari 1r trimestre 2008).

L'estudi dels brots notificats a Catalunya des del 1992 permet treure algunes conclusions útils. Mereixen una atenció especial les dades relatives a l'**àmbit de la distribució dels brots**.

Àmbits principals dels brots de malalties de transmissió alimentària notificats a Catalunya (1992-2010)



Font: *Butlletí epidemiològic de Catalunya* i Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

Malalties transmeses pels aliments (2006-2010). Distribució segons l'àmbit de producció

ÀMBIT	2006		2007		2008		2009		2010	
	NOMBRE DE BROTS	(%)	NOMBRE DE BROTS	(%)	NOMBRE DE BROTS	(%)	NOMBRE DE BROTS	(%)	NOMBRE DE BROTS	(%)
Familiar	55	45,1	26	28,6	34	33,7	16	23,5	23	31,8
Hostaleria	48	39,4	40	43,9	46	45,5	26	38,2	30	42,2
Botigues / empreses d'alimentació	2	1,6	3	3,3	2	2	3	4,4	0	0
Pastisseria/ forn	1	0,8	-	-	1	1	1	1,4	2	2,9
Escola	6	5	3	3,3	3	3	11	16,2	5	7,25
Casa de colònies/ càmping/ alberg	2	1,6	6	6,6	2	2	3	4,4	5	7,25
Residència de gent gran	4	3,3	5	5,5	3	3	3	4,4	2	2,9
Casal, càmping, alberg	2	1,6	-	-	-	-	0	0	4	6
Comunitari	-	-	2	2,2	4	3,9	3	4,4	2	2,9
Altres	2	1,6	6	6,6	6	5,9	2	2,9	2	2,9
TOTAL	122	100	91	100	101	100	68	100	69	100

Font: *Butlletí epidemiològic de Catalunya* i Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

Les dades relatives a la distribució de brots de malalties transmeses pels aliments segons l'àmbit de producció permeten concloure que **la majoria de brots es concentren en l'àmbit familiar i en l'hostaleria**, seguits, en una proporció menor, d'altres àmbits com els menjadors col·lectius d'escoles, empreses o organitzacions, residències d'ancians, cases de colònies, petites botigues, pastisseries i forns. S'ha de destacar que s'observa un canvi de patró a partir del 2007, quan el nombre de brots en l'àmbit de l'hostaleria supera els de l'àmbit familiar, cosa que contrasta amb la situació inversa que s'havia mantingut quasi de manera constant durant els deu anys anteriors.

És possible també obtenir informació útil sobre la situació actual a partir de l'estudi de les dades sobre els **aliments vehiculadors**, en què es distingeixen, com a aliments principals associats, la maionesa, altres ovoproductes i el peix i el marisc. Cal també fer referència a les intoxicacions per bolets i altres plantes tòxiques que responen a mecanismes causals molt diferents dels de la resta de brots registrats, fins el punt que convindria considerar-los com un tipus de brot independent que convé estudiar separatament. La seva presència recurrent al llarg dels anys fa necessari fer menció expressa a la importància d'aquest tipus d'intoxicacions i a la necessitat de mantenir les campanyes d'informació i conscienciació del risc entre la població, especialment en les èpoques de collita.

Distribució en percentatge de brots de malalties transmissibles per via alimentària declarats a Catalunya segons els aliments implicats (2005-2008)

ALIMENT IMPLICAT	2006		2007		2008		2009		2010	
	NOMBRE DE BROTS	(%)	NOMBRE DE BROTS	(%)	NOMBRE DE BROTS	(%)	NOMBRE DE BROTS	(%)	NOMBRE DE BROTS	(%)
Maionesa i similars	13	10,6	10	11	3	3,0	4	5,9	1	1,5
Altres productes amb ou	9	7,4	3	3,3	1	1,0	8	11,7	2	2,9
Peix/marisc	16	13,1	10	11	7	7,0	12	17,6	17	24,6
Bolets / planta tòxica	17	13,9	2	2,2	10	10,0	0	0	5	7,2
Pa/rebosteria/pastisseria	-	-	2	2,2	2	1,9	2	2,9	3	4,3
Carn/embotit	5	4,1	3	3,3	1	1,0	5	7,3	3	4,3
Pollastre/aus	4	3,3	3	3,3	-	-	2	2,9	1	1,5
Pasta italiana	2	1,6	3	3,3	3	3,0	5	7,3	2	2,8
Llet i derivats	4	3,3	1	1,1	-	-	1	1,5	0	0
Altres	8	6,6	7	7,7	1	1,0	4	5,9	4	5,8
Desconegut	44	36,1	47	51,6	73	72,3	25	36,7	31	44,9%
TOTAL	122	100	91	100	101	100	68	100	69	100%

Font: Butlletí epidemiològic de Catalunya i Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

Pel que fa als **agents etiològics**, cal fer referència expressa a les diferents espècies del gènere salmonel·la, que l'any 2007 foren la causa del 33% dels brots; el 2008, del 17,7%; el 2009, del 30,8%, i el 2010, del 16%. D'altra banda, els norovirus se situen com el primer agent causal, amb un 39,3% el 2010.

Toxiinfeccions alimentàries (2005-2010). Distribució segons l'agent causal

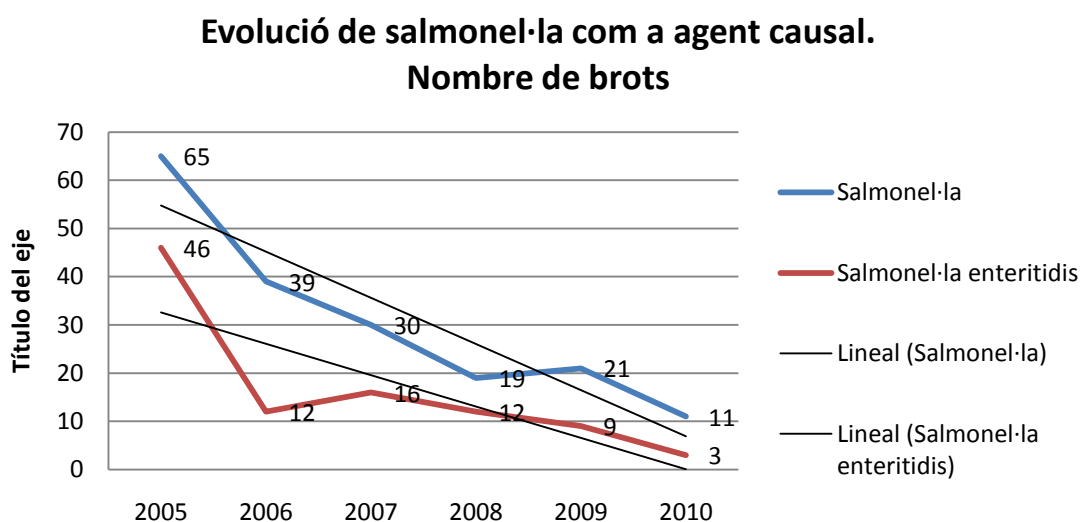
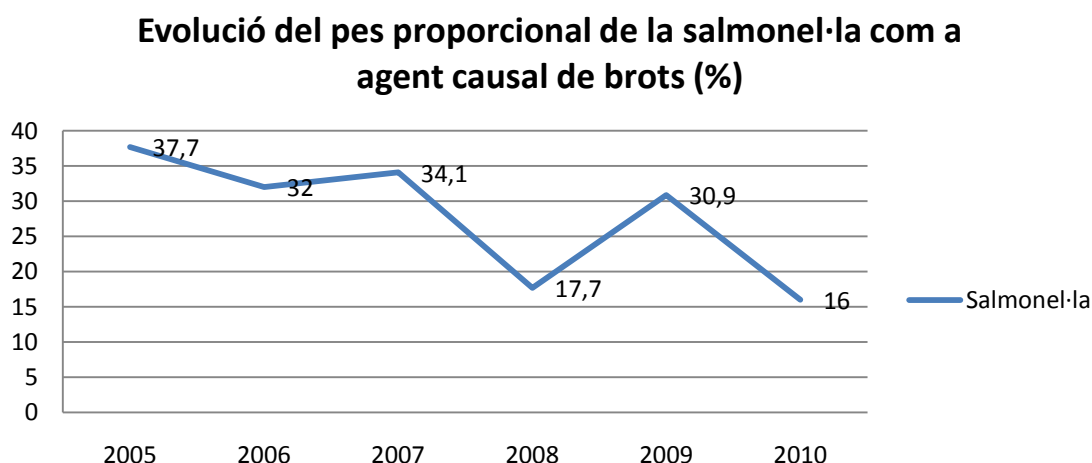
AGENT ETIOLÒGIC	2005		2006		2007		2008		2009		2010	
	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%
<i>Salmonella enteritidis</i>	46	26,3	12	9,9	16	17,6	12	11,8	9	13,2	3	4,3
<i>Salmonella typhimurium</i>	0	0	2	1,6	1	1,1	2	2	2	2,9	1	1,4
<i>Salmonella typhi</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,4
Salmonel·la grup D	1	0,6	1	0,8	0	0	0	0	1	1,5	1	1,4
Salmonel·la grup B	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,4
Altres salmonel·les	0	0	3	2,5	3	3,3	0	0	1	1,5	0	0
<i>Salmonella</i> sp.	19	10,8	21	17,2	10	12,1	5	5	8	11,7	3	4,3
Salmonel·la + norovirus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,4
<i>Staphylococcus aureus</i>	4	2,3	6	4,9	6	6,6	5	5	5	5,8	1	1,4
<i>Clostridium perfringens</i>	6	3,4	2	1,6	3	3,3	4	4	4	5,8	3	4,5
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	0	0	1	0,8	0	0	0	0	1	1,47	0	0
<i>Vibrio cholerae</i> O1	0	0	0	0	1	1,1	0	0	0	0	0	0
<i>Campylobacter jejuni</i>	2	1,1	3	2,5	2	2,2	1	1	1	1,5	1	1,4
<i>Campylobacter</i> sp.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1,4
<i>Escherichia coli</i> O157	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,4
<i>Campylobacter</i> sp.	0	0	0	0	1	1,1	0	0	0	0	1	1,4
<i>Streptococcus pyogenes</i>	1	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Bacillus cereus</i>	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0
<i>Klebsiella pneumoniae</i> BLEE	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0
<i>Trichinella spiralis</i>	0	0	1	0,8	0	0	0	0	0	0	0	0
Norovirus	29	16,6	16	13,1	17	18,6	16	15	12	17,6	27	39,3
Norovirus + <i>Salmonella enteritidis</i>	1	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Norovirus + <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	1	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Norovirus + adenovirus	1	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Virus hepatitis A	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0		
Listèria	0	0	0	0	1	1,1	0	0	1	1,47	0	0
<i>Shigella flexneri</i>	0	0	0	0	1	1,1	0	0	0	0	0	0
<i>Shigella sonnei</i>							1	1	0	0	0	0
Histamina/tiramina	10	5,7	7	5,8	8	8,8	5	5	0	0	4	5,7
Cucurbitacina	0	0	1	0,8	0	0	0	0	0	0	0	0
Anisakiosi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,4
<i>Amanita phalloides</i>	2	1,1	5	4,1	0	0	1	1	0	0	1	1,4
<i>Lepiota nebularis</i>	2	1,1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,4
<i>Lepiota brunneoincarnata</i>	1	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Entoloma lividum</i>	2	1,1	1	0,8	0	0	0	0	0	0	0	0
Altres bolets sense determinar					0	0	6	5,9	0	0	2	3
Cànnabis	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0
Nitrats-nitrits	1	0,6	0	0	0	0	0	0			0	0
NaOH					0	0	1	1	0	0	0	0
Sense determinar	46	26,3	40	32,8	21	22	38	37,6	24	35,3	18	26,1
TOTAL	175	100	122	100	91	11	101	100	68	100	69	100

Font: Butlletí epidemiològic de Catalunya i Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

S'observa una disminució continuada des del 2005, tant en nombre de brots com d'afectats, amb una reducció del 65% pel que fa al nombre de brots. Cal destacar

que una bona part d'aquesta reducció està associada a la reducció dels brots per salmonel·la, que ha passat de 65 el 2005 a 11 el 2010. Aquesta forta reducció és molt probablement deguda a l'èxit aconseguit en la minimització d'aquest patògen a les explotacions avícoles, tal com es pot observar si analitzem els indicadors de salmonel·la en granges que es recullen més endavant en aquest mateix document. A més, la caiguda més acusada s'observa en *Salmonella enteritidis*, que ha passat de 46 brots el 2005 a 3 el 2010.

Evolució, en percentatge, de la importància de salmonel·la com a agent causal de brots de toxiinfecció alimentària a Catalunya 2005-2010 respecte a la resta d'agents causals



Font: Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

Respecte als **factors coadjuvants**, cal destacar els que solen ser habituals, com la manipulació no higiènica, la utilització d'ous no pasteuritzats i els manipuladors infectats.

Distribució del nombre total de brots de malalties transmissibles per via alimentària declarats a Catalunya els anys 2005-2010 segons factors contribuents implicats

FACTORS	2005		2006		2007		2008		2009		2010	
	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%
Manipulació no higiènica dels aliments	47	26,8	22	18	22	24	31	30,7	7	10,3	6	8,7
Emmagatzematge / conservació incorrectes	17	9,7	3	0,24	7	7,6	4	4	1	1,5	2	2,9
Conservació a temperatura ambient	14	8	3	0,24	3	3,2	2	2	1	1,5	1	1,5
Utilització d'ous no pasteuritzats (en restauració col·lectiva)	7	5,7	15	12,3	13	14,2	9	9	11	16,2	2	2,9
Separació incorrecta d'aliments crus / cuinats	18	10,2	1	0,8	0	0	-	0	0	0	0	0
Manipulador infectat	18	10,2	8	6,5	12	13,1	10	10	6	8,8	9	13
Preparació dels menjars amb molta antelació	4	2,2	3	0,24	6	6,5	-	0	1	1,5	3	4,3
Cocció insuficient	3	1,7	7	5,7	4	4,3	3	3	0	0	4	5,7
Desproporció treball / capacitat cuina	0	0	1	0,8	0	0	-	0	0	1,5	1	1,5
Utilització aigua no tractada	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,5
Descongelació defectuosa	2	1,1	0	0	0	0	-	0	0	0		
Consum producte tòxic	17	10	17	13,9	1	1,1	11	10,9	1	1,5	7	10
Us d'aliments caducats	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,47	0	0
No desinfecció vegetals crus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,5
Neteja insuficient	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1,5
Desconegut	31	17,7	42	34,4	23	25,2	30	29,7	38	55,8	32	44,9
TOTAL	175	100	122	100	91	100	101	100	68	100	69	100

Font: *Butlletí epidemiològic de Catalunya* i Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

Brots de toxiinfeccions alimentàries. Dades comparatives amb la Unió Europea

AGENTS	2007 UE	2007 CAT	2008 UE	2008 CAT	2009 UE	2009 CAT	2010 UE	2010 CAT
Nombre de brots per 100.000 habitants	1,13	1,2	1,1	1,4	1,1	0,82	1,1	0,89
Agents associats								
Salmonel·la	39%	33%	35,4%	17,7%	31%	30,8%	30,5%	15%
Virus	11,9%	18,6%	13,1%	16,7%	18,8%	17,6%	15%	38,7%
Campilobàcter	8,2%	1,1%	9,2%	0%	6%	1,5%	8,9%	1,5%
Desconegut	25,9%	22%	25,9	37,6%	27,1%	35,3%	30,1%	25,3%
Aliments implicats								
Ous i derivats	23,1%	14,3%	14,6%	16,7%	17,3%	11,7%	22,1%	3%
Peix i derivats	6,4%	11%	3%	8,8%	7,8%	17,6%	14,8%	23,8%
Àmbit de producció								
Domèstic	38%	28,6%	37%	33,4%	36,4%	23,5%	38,7%	34,3%
Hostaleria	23,1%	43,9	28,6%	49%	20,6%	38,2%	30,8%	41,8%
Escoles i llars d'infants	5,3%	3,3%	8%	4,9%	5,5%	16,2%	6,7%	7,4%

Font: Trends and Sources of Zoonoses and Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in the European Union in 2008 (April 2010 EFSA). Food-borne outbreaks in the European Union in 2007. Community Summary Report. (April 2009 EFSA). Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2009 (22 March 2011 EFSA).

Per tal de disposar d'un referent d'anàlisi de la situació, podem comparar les dades de Catalunya amb les de la Unió Europea. Tot i que cal tenir present els possibles biaixos derivats dels diferents sistemes i de les particularitats de cada estat membre, les dades comparatives amb la mitjana de la Unió Europea mostren globalment una situació no molt diferent de la de Catalunya. Tanmateix, a Catalunya cal destacar la major proporció de casos en l'àmbit de l'hostaleria, que podria estar associada a la forta activitat d'aquest sector al nostre país. Crida l'atenció el fet que el campilobàcter es trobi associat a un 8%-9% dels brots a la UE, mentre que a Catalunya suposi al voltant del 3%, sobretot si considerem que aquest agent és el més freqüentment aïllat segons les dades de notificació microbiològica dels laboratoris. Convindria investigar les causes d'aquesta diferència i verificar la seva associació amb el fet que el campilobàcter genera normalment brots amb un nombre mitjà d'afectats molt inferior al brots produïts per salmonel·la. Entre les causes podria haver-hi les particularitats culturals o de funcionament dels sistemes sanitaris i de recollida de dades.

Pel que fa a la incidència de malalties transmissibles per via alimentària provocades per agents biològics que es diagnostiquen de forma individual, es disposa de dues fonts de dades: les malalties de declaració individualitzada i les declaracions microbiològiques dels laboratoris.

Notificació microbiològica a Catalunya. Agents capaços de causar malalties per via alimentària

AGENTS	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Salmonel·la no tifoide	3.790	2.415	2.079	2.045	2.111	2.441	1.693
<i>S. typhi/paratyphi</i>	12	14	16	32	14	25	19
<i>Shigella sonnei</i>	52	51	47	36	29	40	41
<i>Shigella flexneri</i>	20	25	25	35	30	44	30
<i>Shigella</i> sp.	9	5	13	11	10	12	9
<i>Campylobacter jejuni</i>	2.941	2.193	2.636	3.175	2.758	2.953	2.434
<i>Campylobacter</i> sp.	543	246	341	425	547	543	446
<i>Yersinia enterocolitica</i>	24	23	26	47	42	32	22
<i>E. coli</i> enterotoxigènica	1	6	2	8	4	1	8
<i>Vibrio</i> sp.	11	1	3	0	0	3	1
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	-	-	5	0	4	1	0
<i>Vibrio cholerae</i>	-	-	2	0	1	2	0
Rotavirus	1.047	1.002	1.483	1.590	1.410	1.536	1.363
Adenovirus	140	51	175	199	165	179	189
<i>Listeria monocytogenes</i>	94	55	56	51	68	79	69
Virus de l'hepatitis A	60	54	85	11	42	66	30
Brucel·la	18	9	8	6	6	6	6

Font: sistema de notificació microbiològica de Catalunya. Direcció General de Salut Pública. Departament de Salut.

Les dades de declaració microbiològica indiquen que en la major part dels casos la incidència de les malalties no és elevada, a excepció de les causades per campilobàcter i salmonel·la, que són agents als quals convé prestar una atenció especial. S'observa també una disminució important de salmonel·la en el nombre de declaració de casos, que s'han reduït més d'un 50% des del 2004, mentre que els de campilobàcter es mantenen estables. Convé indicar que les dades de prevalença de campilobàcter en explotacions primàries també es troben estables i no han disminuït en la mateixa proporció que les de salmonel·la, tot i que s'esperava que les mesures d'higiene i prevenció aplicades tinguessin també efecte sobre el campilobàcter. S'estan investigant els motius pel quals aquest agent no estigui responent a les mesures aplicades amb una disminució de prevalença en granges. En qualsevol cas,

resulta plausible considerar que la disminució de casos de salmonel·la en humans està associada a la reducció de la prevalença en explotacions. Aquest fet contrasta amb les dades de campilobàcter, que mostra una tendència estable tant en incidència en humans com en prevalença en explotacions primàries.

Considerant la gravetat de determinades malalties i la forta associació amb la via alimentària de la transmissió de l'agent, cal fer menció expressa de les notificacions microbiològiques per *Listeria monocytogenes*, que, tot i mostrar un nombre de notificacions baix, causen malalties greus amb un percentatge de mortalitat que pot arribar a ser elevat.

Malalties de declaració individualitzada. Casos declarats (2005-2010)

MALALTIA	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Brucel·losi	19 (0,3)	13 (0,2)	22 (0,31)	18 (0,24)	6 (0,08)	8 (0,10)
Còlera	-	-	0	0	0	0
Shigel·losi	84 (1,4)	317 (4,4)	136 (1,89)	57 (0,77)	129 (1,73)	76 (1,01)
Febre tifoide i febre paratifoide	17 (0,2)	25 (0,4)	19 (0,26)	19 (0,26)	21 (0,28)	25 (0,33)
Triquinosi	0	4 (0,1)	0	0	0	0
Hidatidosi	6 (0,1)	2 (0,03)	4 (0,06)	7 (0,10)	13 (0,17)	7 (0,09)
Hepatitis A	205 (3,4)	281 (3,9)	228 (3,16)	259 (3,52)	572 (7,65)	158 (2,1)
Botulisme	-	-	0	0	0	0
<i>E. coli</i> 0157:H7	4 (0,06)	6 (0,08)	4 (0,06)	1 (0,01)	2 (0,03)	4 (0,06)
Percentatge declaració	42%	37%	38%	26%	47%	51%

Font: *Butlletí epidemiològic de Catalunya*.

Nota: entre parèntesi hi ha l'estimació de les taxes per 100.000 habitants.

Pel que fa a les malalties de declaració individualitzada, cal considerar el cas de la brucel·losi, que, tot i ser tradicionalment una malaltia de transmissió alimentària, actualment és més una malaltia professional associada a persones en contacte amb animals infectats. S'ha de fer també menció de la incidència d'hepatitis A, ja que els estudis disponibles indiquen que fins a un 50% dels casos poden tenir origen en la via alimentària.

D'altra banda, es pot observar una incidència baixa de les malalties de declaració obligatòria que estan molt directament lligades a la transmissió alimentària, com per exemple la triquinosi, el botulisme, o la hidatidiosi.

Cal fer també menció del fet que la informació disponible respecte a la incidència individual de malalties ha de ser complementada amb unes altres fonts, atès que una gran part de les dades disponibles procedeix del sistema de declaracions individualitzades de malalties dels laboratoris (que no té caràcter obligatori), i del sistema de declaració individualitzada de malalties, en què el percentatge de declaració és molt baix i en què malalties de transmissió alimentària importants com l'anisakiosi o la toxoplasmosi no són de declaració obligatòria.

Per aquest motiu, una altra font d'informació que val la pena explotar és el conjunt mínim bàsic de dades (CMBD). Es tracta d'un registre poblacional que recull informació sobre la patologia atesa als centres sanitaris de Catalunya. Tots els centres sanitaris públics i privats de Catalunya notifiquen aquesta informació, de manera obligatòria, al registre del CMBD, amb l'objectiu de disposar d'un banc de dades exhaustiu i vàlid sobre activitat i morbiditat sanitària. Les dades sobre malalties de transmissió alimentària recollides en el període 2006-2010 per aquest sistema es recopilen de forma resumida en la taula següent:

Malalties de transmissió alimentària 2006-2010 d'acord amb les dades del conjunt mínim bàsic de dades (CMBD). Casos registrats (2006-2010)

	2006	2007	2008	2009	2010
Anisakiosi	1	0	0	3	2
Triquinosi	1	1	0	0	0
Toxoplasmosi	12	14	14	14	20
Listeriosi	48	64	39	69	67
<i>Taenia saginata</i> (associada a cisticercosi bovina)	0	1	0	11	25
<i>Taenia solium</i> (associada a cisticercosi porquina)	0	0	0	1	0
Cisticercosi (forma larvària de <i>Taenia solium</i>)	13	17	13	11	25
Equinococcosi (hidatidiosi - associada a teniosi de carnívors)	87	66	60	63	76
Febre Q	10	21	15	14	13
Hepatitis A	45	45	67	112	61
Brucel·losi	3	7	6	1	7
Campilobàcter	163	187	168	159	157
<i>Yersinia enterocolitica</i>	3	5	3	4	3
Salmonel·la	531	493	390	460	378
Shigel·losi	15	9	7	17	5
Toxiinfecció alimentària no especificada	67	49	37	29	26
Botulisme	0	0	1	0	0

Font: CMBD.

Les dades derivades del CMBD ens mostren una situació que confirma la conclusió general que es desprèn de l'anàlisi de les dades de la resta de fonts. La incidència de malalties de transmissió alimentària a Catalunya és baixa. Les MTA classificades fora del grup de les toxiinfeccions alimentàries (com anisakiosi, triquinosi, toxoplasmosi, lhidatidosi, teniosi, hidatidosi, febre Q i brucel·losi) se situen en nivells d'incidència de menys d'un cas per 100.000 habitants.

Comparativa de les taxes de notificació per 100.000 habitants de les principals malalties de transmissió alimentària

MALALTIA	UE 2007	CAT 2007	UE 2008	CAT 2008	UE 2009	CAT 2009	UE 2010	CAT 2010
Campilobacteriosi	32	51	38,2	39,4	35,4	46,6	48,6	38,4
Salmonel·losi	31,1	29,2	26,4	30	23,7	32,5	21,5	22,5
Yersiniosi	2,8	0,67	1,6	0,6	1,65	0,42	1,58	0,29
<i>E. coli</i> verotoxigènica	0,6	0,1	0,7	0,01	0,75	0,03	0,83	0,06
Listeriosi	0,3	0,9	0,3	0,33	0,4	1,05	0,35	0,92
Equinococcosi	0,2	0,1	0,17	0,10	0,9	0,17	0,23	0,09
Triquinel·losi	0,2	0	0,1	0	0,1	0	0,07	0
Brucel·losi	0,1	0,31	0,1	0,08	0,08	0,08	0,07	0,10

Font: The community summary report on trends and sources of zoonoses and zoonotic agents in the European Union. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC).

Dades de Catalunya: estimació a partir de les dades de declaració microbiològica i MDO.

Si comparem les dades disponibles sobre taxes de notificació per 100.000 habitants amb les dades europees, podem observar que les dades de Catalunya es troben en el mateix nivell que la mitjana europea, tot i que lleugerament per sobre pel que fa a la campilobacteriosi i la salmonel·losi. Cal també fer menció a la listeriosi, ja que en aquesta malaltia les taxes de Catalunya són entre dues i tres vegades superiors a la mitjana europea, encara que per sota dels nivells de Finlàndia (1,33), Dinamarca i Espanya (1,12); a més, la gravetat de la malaltia (17% de mortalitat) demana una gestió específica.

Per interpretar totes aquestes dades cal tenir presents les incerteses que es deriven de la manca d'informació fiable i detallada, a causa del baix percentatge de declaració. Un altre factor d'incertesa a considerar és la proporció de casos que estan realment associats a la via alimentària, que, com es pot observar en el quadre següent, varia àmpliament en funció de la patologia.

PROPORCIÓ DE CASOS ASSOCIATS A LA VIA DE TRANSMISSIÓ ALIMENTÀRIA D'ALGUNES MALALTIES

PATOGEN	PERCENTATGE
BACTERIS	
<i>Aeromonas</i> sp.	0-25%
<i>Bacillus cereus</i>	100%
Brucel·la	50%
Campilobàcter	30-80%
<i>Clostridium perfringens</i>	94-100%
<i>E. coli</i> verotoxigènica	40-90%
<i>Listeria monocytogenes</i>	69-99%
<i>Mycobacterium avium</i>	42%
<i>Mycobacterium bovis</i>	28%
<i>Salmonella typhi</i>	80%
Altres salmonel·les	55-95%
<i>Shigella</i> sp.	8-20%
<i>Staphylococcus aureus</i>	96-100%
<i>Streptococcus</i> , food-borne	100%
<i>Vibrio cholerae</i> toxicogènic	90%
<i>Vibrio vulnificus</i>	50%
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	71-89%
Vibrió (altres)	65%-100%
<i>Bacillus cereus</i> toxina	90-100%
<i>Clostridium botulinum</i> toxina	100%
<i>Clostridium perfringens</i> toxina	91-100%
<i>Yersinia enterocolitica</i>	56-90%
PARÀSITS	
<i>Cryptosporidium parvum</i>	6-12%
<i>Cyclospora cayetanensis</i>	90%
<i>Anisakis simplex</i>	100%
<i>Diphyllobothrium latum</i>	100%
<i>Fasciola hepatica</i>	100%
<i>Taenia saginata</i>	100%
<i>Trichinella spiralis</i>	100%
Giàrdia	10-30%
<i>Toxoplasma gondii</i>	32-56%
<i>Trichinella spiralis</i>	100%
VIRUS	
Norovirus	10-40%
Adenovirus 40/41	0-10%
Astrovirus	1-11%
Enterovirus	6%
Rotavirus	1-13%
Hepatitis A	5-50%
Hepatitis E	14%

Font: diferents estudis referenciats a: J. Rocourt, G. Moy, K. Vierk i J. Schlundt. The present state of foodborne disease in OECD countries. Departament de Seguretat Alimentària de l'OMS. Ginebra; 2003. Overview of methods for source attribution for human illness from foodborne microbiological hazards^{1, 2} Scientific Opinion of the Panel on Biological Hazards (Question No EFSA-Q-2008-005) Adopted on 9 July 2008.

2.2. Exposició a contaminants a través de la dieta

Més enllà de les malalties d'origen alimentari amb evidència epidemiològica, existeix tot un conjunt de riscos que no es manifesten de manera evident i immediata en forma de malaltia. Es tracta de riscos, normalment de caràcter químic, que cal estudiar fonamentalment a través de dades d'exposició de la població als perills alimentaris i d'estimacions a partir de la prevalença d'aquests perills en els aliments. Les dades obtingudes s'han de comparar amb límits i recomanacions obtingudes a partir de models teòrics d'experimentació animal. Aquesta aproximació a la valoració del risc existent és especialment important en l'anàlisi de la situació dels riscos per als quals no hi ha evidències de casos o de brots de malaltia en la població. Normalment, es tracta de riscos en els quals és difícil establir relacions causa-efecte de forma inequívoca pel fet que les possibles conseqüències, en el hipotètic cas que es produeixin, es donen a llarg termini i/o perquè existeixen altres factors de risc que distorsionen la identificació d'una clara relació causa-efecte.

Els estudis en dieta total disponibles indiquen que els nivells d'exposició de la població a Catalunya es troben per sota dels límits màxims recomanats per l'OMS o establerts en la reglamentació comunitària en els casos en que estan definits. Així mateix, en el període 2000-2008 hi ha hagut una reducció de l'exposició en alguns casos: PBDE, PCN, PCDD/PCDF, PCB, HAP i HCB. Tot això mostra que les mesures aplicades aquests darrers anys han tingut un impacte positiu, encara que es tracta d'un àmbit en què cal continuar treballant. Per contra, s'ha detectat un augment en l'exposició a Cd, Pb i PCDE, sobre els quals s'ha de continuar fent un seguiment proper. Cal destacar que els grups d'aliments que aporten una major quantitat de contaminants a la dieta són el peix, el marisc i les carns i derivats, cosa que no hauria de suposar un risc en una dieta variada i equilibrada, però que pot representar un problema en cas de consum excessiu o poc variat i en segments de població especialment sensibles, com els infants i les embarassades.

A continuació s'exposen els resultats dels estudis de dieta total disponibles fins aquest moment a Catalunya. S'hi pot observar la situació favorable esmentada, amb nivells d'exposició situats per sota dels referents internacionals.

Evolució de la ingesta estimada de contaminants en el període 2000-2008, segons l'estudi Seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya (2005-2008) *

CONTAMINANT	2000	2006	2008	TENDÈNCIA	NIVELL DE SEGURETAT
Arsènic (As)	42,42 µg/dia	16,25 µg/dia	27,4 µg/dia	=	3-80 µg/dia
Cadmi (Cd)	15,74 µg/dia	17,19 µg/dia	21,57 µg/dia	+	25 µg/dia
Metilmercuri (Hg)	8,03 µg/dia	12,61 µg/dia	4,85 µg/dia	-	16 µg/dia
Plom (Pb)	27,52 µg/dia	20,63 µg/dia	-	-	250 µg/dia
PBDE (èters difenílics polibromats)	97,30 ng/dia	75,45 ng/dia	-	-	No fixat
PCN (naftalens policlorats) i	45,78 ng/dia	7,25 ng/dia	-	--	No fixat
PCDE (èters difenílics policlorats)	41,04 ng/dia	51,68 ng/dia	-	+	No fixat
PCDD/PCDF (dioxines i furans)	95,41 pg OMS-TEC/dia	25,67 pg OMS-TEC/dia	20,79 pg OMS-TEC/dia	--	70-280 pg OMS-TEC/dia
PCB (bifenils policlorats)	150,1 pg OMS-TEC/dia	52,40 pg OMS-TEC/dia	32,43 pg OMS-TEC/dia	--	
PCDD/PCDF+PCB	245,5 pg OMS-TEC/dia	78,07 pg OMS-TEC/dia	53,23 pg OMS-TEC/dia	--	
HAP (hidrocarburs aromàtics policíclics)	842 ng/dia	939 ng/dia	645 ng/dia	-	49·10 ⁵ ng/dia
HCB (hexaclorobenzè)	166,2 ng/dia	71,62 ng/dia	39,13 ng/dia	--	1.700 ng/dia

Font: estudi **Seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya (2005-2008)**. Laboratori de Toxicologia i Salut Mediambiental de la Universitat Rovira i Virgili, i Grup de Recerca en Toxicologia de la Universitat de Barcelona, per encàrrec de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

*Ingesta estimada per a un home de 70 kg.

Nota: PCN, PBDE i PCDE no s'han estudiat perquè l'EFSA considera que no representen cap risc en els nivells que es troben en els aliments. No ha fixat tampoc cap IDA.

Grups d'aliments que més contaminants aporten a la ingesta diària

	As	Cd	Hg	Pb	TEQ PCDD/F	PCB-DL	TEQ PCDD/F +PCB-DL	HAP, B[a]p equivalent	HCB	PBDE	PCDE	PCN
Carn i derivats	-	3	-	2	2	2	2	1++ +	2	3	2	3
Peix i marisc	1 +++	3	1	4	1	1++ +	1+++	3	1	1++ +	1++ +	1+
Verdures i hortalisses	-	-	-	2	3	4	5	3	6	4	3	3
Tubercles	-	2	-	4	4	4	5	3	6	4	3	4
Fruïtes	-	-	-	3	4	4	5	3	6	4	3	3
Ous	-	-	-	5	4	4	5	4	5	4	3	4
Llet	-	-	-	2	3	3	4	3	4	5	3	4
Derivats lactis	-	-	-	4	2	3	4	2	4	4	3	3
Pa i cereals	2	2	-	1	1	2	2	4	3	2	2	1+
Llegums	-	1	-	5	4	4	5	3	6	5	3	3
Olis i greixos	-	4	-	5	2	2	2	3	5	2	2	2
Brioixeria	-	-	-	5	4	3	5	3	5	4	3	2

1: grup d'aliments més contribuents.

-: contribució nul·la.

+++ : gran diferència amb el següent.

Font: estudi **Seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya (2005-2007)**. Laboratori de Toxicologia i Salut Mediambiental de la Universitat Rovira i Virgili, i Grup de Recerca en Toxicologia de la Universitat de Barcelona, per encàrrec de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

Una altra dada interessant procedent d'aquests estudis és el percentatge d'exposició respecte al nivell de referència, que mostra que, en general, encara existeix un bon marge de seguretat.

Ingesta estimada de contaminats: percentatge respecte al nivell de referència

CONTAMINANT	INGESTA	NIVELLS DE REFERÈNCIA	% NIVELL DE REFERÈNCIA
Arsènic inorgànic (As)	1,48 µg/kg/setmana	JECFA: 15 µg/kg/setmana	9,9
	0,23 µg/kg/dia	EFSA: BMDL ₀₁ : 0,3-8,0 µg/kg/dia	76,6
Cadmi (Cd)	1,72 µg/kg/setmana	2,5 µg/kg/ setmana	68,8
Mercuri total (Hg)	1,86 µg/kg/ setmana	5 µg/kg/ setmana	37,2
Metilmercuri (CH₃Hg)	1,14 µg/kg/ setmana	1,6 µg/kg/ setmana	71,3
Plom (Pb)	2,6 µg/kg/ setmana	25 µg/kg/ setmana	10,4
Dioxines i bifenils policlorats (PCDD/F i PCB DL)	1,12 pg OMS-TEQ/kg/dia	1-4 pg OMS-TEQ/kg/dia	27,9
	7,84 pg OMS-TEQ/kg/set.	14 pg OMS-TEQ/kg/set.	56,0
	33,7 pg OMS-TEQ/kg/mes	70 pg OMS-TEQ/kg/mes	48,1
Hexaclorobenzè (HCB)	0,00102 µg/kg/dia	0,16 µg/kg/dia	0,64

Font: estudi Seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya (2005-2007)

Hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP). Ingesta diària estimada en funció del pes corporal

GRUP DE POBLACIÓ	INGESTA HAP TOTAL NG/DIA	INGESTA HAP CARCINOGENIC S NG/DIA	NIVELL DE REFERÈNCIA PER ALS HAP CARCINOGENIC S NG/KG/DIA	INGESTA B[A]P NG/DIA	NIVELL DE REFERÈNCIA PER A B[A]P NG/KG/DIA
Homes	90	9,21	49x10 ⁴	1,07	7x10 ⁴
Dones	70	8,73		1,03	
Infants	320	30,56		3,43	
Nois adolescents	150	11,91		1,28	
Noies adolescents	100	9,60		1,07	
Homes més grans de 65	50	8,45		1,12	
Dones més grans de 65	40	6,59		0,82	

B[a]p: Benzo[a]pirè (HAP amb toxicitat més elevada)

Font: estudi **Seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya (2008)**. Laboratori de toxicologia i Salut Mediambiental de la Universitat Rovira i Virgili, i Grup de Recerca en Toxicologia de la Universitat de Barcelona, per encàrrec de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

Pel que fa als hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP), la ingesta diària a Catalunya en tots els grups estudiats està molt allunyada dels nivells de referència, de manera que els marges de seguretat són molt elevats, segons les dades disponibles procedents de l'Estudi de dieta total 2008.

2.3. Prevalença de perills en aliments posats a disposició dels consumidors

A partir de les dades obtingudes dels programes de vigilància i control oficial, és possible obtenir informació sobre la prevalença (freqüència i concentració) de perills en els aliments que es troben a disposició del consumidor en el mercat.

Perills biològics

Programa de vigilància de perills biològics. SIVAL 2009-2010. APS

L'Agència de Protecció de la Salut dissenya i executa el Programa de vigilància de perills biològics, integrat en el Sistema de Vigilància Sanitària dels Aliments a Catalunya (SIVAL). En les taules següents s'especifiquen els perills biològics estudiats i els aliments on s'han trobat disconformitats dins d'aquest programa:

N: nombre de determinacions.
ND: nombre de determinacions no conformes.
TC: taxa de conformitat (%).

PROGRAMA DE VIGILÀNCIA DE PERILLS BIOLÒGICS						
NOMBRE I PERCENTATGE DE DETERMINACIONS CONFORMES SEGONS SUBPROGRAMA. CATALUNYA						
SUBPROGRAMA	2009			2010		
	N	ND	TC	N	ND	TC
Subprograma de vigilància de microorganismes, toxines i metabòlits	3.620	107	97,04	2.604	76	97,08
▪ Bacteris i virus	3.461	102	97,05	2.483	72	97,1
▪ Fongs i llevats	19	0	100	8	0	100
▪ Metabòlits de microorganismes	87	5	94,25	102	4	96,08
▪ Toxines bacterianes	53	0	100	11	0	100
Subprograma de vigilància de paràsits	56	17	69,64	38	16	57,89
Subprograma de vigilància de micotoxines	247	2	99,19	212	0	100
Subprograma de vigilància de biotoxines marines	67	1	98,51	42	1	97,62
TOTAL	3.990	127	96,82	2.896	93	96,79

NOMBRE I PERCENTATGE DE DETERMINACIONS CONFORMES, DE LÍMIT RECOMANAT I DE LÍMIT NORMATIU, SEGONS SECTORS ALIMENTARIS. CATALUNYA. 2009-2010

SECTOR ALIMENTARI	2009			2010		
	N	ND	TC	N	ND	TC
Aigües de beguda envasades	118	0	100	65	0	100
Aliments dietètics i complementos	133	2	98,5	106	0	100
Aliments estimulants	4	0	100	-	-	-
Begudes alcohòliques i no alcohòliques	10	0	100	10	0	100
Carn i derivats	1.046	62	94,1	595	50	91,6
Condiments i espècies	30	2	93,3	25	0	100
Edulcorants naturals i mel	20	0	100	-	-	-
Farines i derivats	183	2	98,9	195	2	98,97
Llet i derivats	642	11	98,3	432	3	99,31
Menjars preelaborats i preparats	846	10	98,8	661	4	99,39
Ous i derivats	30	0	100	15	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	845	38	95,5	691	34	95,08
Vegetals i derivats	83	0	100	101	0	100
TOTAL	3.990	127	96,8	2.896	93	96,79

1. Subprograma de vigilància de microorganismes, toxines i metabòlits

1.1. Bacteris i virus

PERILLS BIOLÒGICS. MICROORGANISMES, TOXINES I METABÒLITS. SIVAL 2009-2010.
Bacteris i virus

PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
Indicadors i testimonis							
Aerobis mesòfils a 31°C ± 1°C	Llet crua	4	4	0	1	0	100
	Peix congelat preparat	19	0	100	10	0	100
	Peix fresc preparat	-	-	-	10	6	40
	TOTAL	23	4	83	21	6	71
Microorganismes a 30°C (preincubació 10 d a 44°C)	Llet UHT	-	-	-	7	0	100
	Peix congelat preparat	-	-	-	10	0	100
	Peix en conserva	19	0	100	21	2	90
	TOTAL	19	0	100	38	2	95
Microorganismes a 30°C (preincubació 15 d a 30°C)	Llet UHT	30	0	100	14	0	100
	Llet esterilitzada	10	0	100	15	0	100
	TOTAL	40	0	100	19	0	100
Microorganismes a 30°C (preincubació 30 d a 31°C±1°C))	Peix en conserva	19	0	100	21	2	90
	TOTAL	19	0	100	21	2	90

PERILLS BIOLÒGICS. MICROORGANISMES, TOXINES I METABÒLITS. SIVAL 2009-2010.
Bacteris i virus

PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
Estafilococs coagulasa +	Productes carnis crus curats	11	0	100	28	0	100
	Productes carnis tractats per la calor	-	-	-	14	0	100
	Brioixeria farcida/guarnida	2	0	100	4	0	100
	Galetes de diferents tipus	-	-	-	4	0	100
	Prod. pastisseria amb base de massa batuda	2	0	100	4	0	100
	Prod. pastisseria amb base de massa ensucrada	2	0	100	2	0	100
	Prod. pastisseria amb base de massa escaldada	2	0	100	6	0	100
	Formatges fosos	-	-	-	7	0	100
	Formatges frescos	-	-	-	7	0	100
	Formatges madurats de pasta semitova/semidura	-	-	-	17	0	100
	Formatges madurats de pasta tova	-	-	-	7	0	100
	Gelats de llet	-	-	-	7	0	100
	Llet crua	-	-	-	1	0	100
	Llet pasteuritzada	10	0	100	6	0	100
	Productes làctics amb tractament tèrmic	15	0	100	15	0	100
	Brous i consomés	1	0	100	-	-	-
	Quallada	-	-	-	7	0	100
	Cremes	4	0	100	8	0	100
	Menjar preparat amb tract. tèrmic, amb ingredients sense trac. tèrmic	37	0	100	17	0	100
	Menjar preparat, amb tractament tèrmic	29	0	100	16	0	100
	Menjar preparat, sense tractament tèrmic	-	-	-	10	0	100
	Menjar preparat envasat, a base de vegetals crus	2	0	100	-	-	-
	Plats preparats a base de carn	30	0	100	35	0	100
	Plats preparats a base de peix	-	-	-	37	0	100
	Ovoproductes sencers	-	-	-	2	0	100
	Crustacis congelats preparats	-	-	-	7	0	100
	Crustacis cuits	-	-	-	7	0	100
	Peix fumat	-	-	-	2	0	100
	Productes a base de peix	-	-	-	7	0	100
	Hortalisses, verdures i llegums verds frescos transformats	-	-	-	13	0	100
	Llegums tractats tèrmicament	-	-	-	1	0	100
	TOTAL	147	0	100	298	0	100
Sulfitoreductors: esporulats anaerobis	Espècies simples per condimentar	6	0	100	5	0	100
	TOTAL	6	0	100	5	0	100
Clostridis sulfitoreductors	Aigua de beguda envasada	26	1	96%	13	0	100
	TOTAL	22	0	100	13	0	100
Coliformes	Aigua de beuda envasada	22	0	100	13	0	100
	Aliments a base de cereals	7	0	100	5	0	100

PERILLS BIOLÒGICS. MICROORGANISMES, TOXINES I METABÒLITS. SIVAL 2009-2010.
Bacteris i virus

PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
	Preparats de continuació	3	0	100	3	0	100
	Preparats per a lactants	4	0	100	3	0	100
	TOTAL	36	0	100	24	0	100
Enterobacteriàcies	Preparats de continuació	3	0	100	3	0	100
	Preparats per a lactants	4	0	100	3	0	100
	Llet pasteuritzada	10	0	100	5	0	100
	Peix congelat preparat	19	4	79	20	0	100
	Peix fresc preparat	-	-	-	10	4	60
	TOTAL	36	4	89	41	4	90
Enterococ	Gel	10	0	100	-	-	-
	Aigua de beguda envasada	-	-	-	13	0	100
	TOTAL	10	0	100	13	0	100
Escherichia coli	Aigua de beguda envasada	22	0	100	13	0	100
	Gel	10	0	100	-	-	-
	Aliments a base de cereals (infants)	8	0	100	5	0	100
	Preparats de continuació	3	0	100	3	0	100
	Preparats per a lactants	4	0	100	3	0	100
	Preparats de carn adobats	-	-	-	12	2	83
	Preparats de carn no adobats	-	-	-	24	0	100
	Espècies simples per condimentar	6	1	83	5	0	100
	Mel de flors	10	0	100	-	-	-
	Brioixeria farcida/guarnida	-	-	-	4	0	100
	Cereals transformats	5	0	100	6	0	100
	Galetes de diferents tipus	4	0	100	4	0	100
	Prod. pastisseria amb base de massa batuda	2	0	100	4	0	100
	Prod. pastisseria amb base de massa ensucrada	-	-	-	2	0	100
	Prod. pastisseria amb base de massa escaldada	6	0	100	6	0	100
	Formatges fosos	10	0	100	7	0	100
	Formatges frescos	8	0	100	7	0	100
	Formatges madurats de pasta semitova/semidura	26	0	100	17	0	100
	Formatges madurats de pasta tova	9	0	100	7	1	86
	Menjar preparat amb tract. tèrmic, amb ingredients sense trac. tèrmic	6	0	100	17	0	100
	Menjar preparat envasat, a base de vegetals crus	13	0	100	-	-	-
	Menjar preparat, amb tractament tèrmic	-	-	-	16	0	100
	Menjar preparat, sense tractament tèrmic	10	0	100	18	0	100
	Plats preparats a base de carn	10	4	60	35	0	100
	Plats preparats a base de peix	26	0	100	37	0	100
	Crustacis congelats preparats	10	0	100	7	0	100
	Crustacis cuits	10	0	100	7	0	100
	Mol·luscs bivalves vius	24	1	96	19	1	95
	Peix fumat	8	0	100	2	0	100

PERILLS BIOLÒGICS. MICROORGANISMES, TOXINES I METABÒLITS. SIVAL 2009-2010.
Bacteris i virus

PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
	Hortalisses, verdures i llegums verds frescos transformats	8	0	100	15	0	100
	Llegums tractats tèrmicament	3	0	100	1	0	100
	TOTAL	261	6	98	303	4	99
TOTAL INDICADORS		619	14	97,7	796	8	98,9
Campilobàcter termòfil	Carn fresca de boví	-	-	-	1	0	100
	Carn fresca de pollastre	-	-	-	1	0	100
	Preparats de carn no adobats	-	-	-	1	0	100
	TOTAL	-	-	-	3	0	100
Campylobacter jejuni	Carn fresca d'oví	10	0	100	5	0	100
	Carn fresca d'ànec	1	0	100	-	-	-
	Carn fresca de boví	15	0	100	4	0	100
	Carn fresca de cabrum	5	0	100	2	1	50
	Carn fresca de gall dindi	5	0	100	1	0	100
	Carn fresca de guatlla	5	0	100	1	1	0
	Carn fresca de pollastre	15	0	100	6	1	83
	Carn fresca de porcí	15	0	100	10	0	100
	Preparats de carn adobats	20	0	100	5	0	100
	Preparats de carn no adobats	40	1	98	23	1	96
	Formatges madurats de pasta semitova/semidura	27	0	100	19	0	100
	Formatges madurats de pasta tova	8	0	100	7	0	100
	Ovoproductes sencers	6	0	100	2	0	100
	TOTAL	172	1	99,4	85	4	95
Enterobacter sakazakii	Preparats de continuació	3	0	100	-	-	-
	Preparats per a lactants	4	0	100	-	-	-
	TOTAL	7	0	100	-	-	-
Campylobacter coli	Carn fresca d'oví	10	0	100	3	0	100
	Carn fresca d'ànec	1	0	100	-	-	-
	Carn fresca de boví	15	0	100	5	0	100
	Carn fresca de cabrum	4	0	100	6	1	83
	Carn fresca de gall dindi	5	0	100	2	0	100
	Carn fresca de guatlla	5	0	100	2	1	50
	Carn fresca de pollastre	15	0	100	9	2	78
	Carn fresca de porcí	15	0	100	10	0	100
	Preparats de carn adobats	20	1	95	14	0	100
	Preparats de carn no adobats	40	0	100	18	3	83
	Formatges madurats de pasta semitova/semidura	25	0	100	19	0	100
	Formatges madurats de pasta tova	9	0	100	7	0	100
	Ovoproductes sencers	6	0	100	2	0	100
	TOTAL	170	1	99	97	7	93
Clostridium perfringens	Carn fresca d'oví	10	0	100	-	-	-
	Carn fresca de boví	15	0	100	-	-	-

PERILLS BIOLÒGICS. MICROORGANISMES, TOXINES I METABÒLITS. SIVAL 2009-2010.
Bacteris i virus

PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
	Carn fresca de cabrum	6	0	100	-	-	-
	Carn fresca de caça menor silvestre	1	0	100	-	-	-
	Carn fresca de conill	10	0	100	-	-	-
	Carn fresca de porcí	15	0	100	-	-	-
	Productes carnis crus curats	36	0	100	-	-	-
	Productes carnis tractats per la calor	20	0	100	-	-	-
	Brous i consumés	4	0	100	-	-	-
	Cremes	4	0	100	-	-	-
	Menjar preparat envasat, a base de vegetals crus	1	0	100	-	-	-
	TOTAL	122	0	100	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i> (espores incloses)	Gel	10	0	100	-	-	-
	Cremes	4	0	100	-	-	-
	Menjar preparat envasat, a base de vegetals crus	1	0	100	-	-	-
	TOTAL	15	0	100	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i>	Preparats de continuació	-	-	-	3	0	100
	Preparats per a lactants	-	-	-	3	0	100
	Aliments a base de cereals	1	0	100	-	-	-
	Cereals transformats	5	1	80	10	2	80
	Galetes de diferents tipus	4	0		4	0	100
	Brous i consumés	4	0		-	0	100
	Cremes	4	0		12	0	100
	Menjar preparat envasat, a base de vegetals crus	1	0		-	0	100
	Plats preparats a base de peix	-	-	-	5	0	100
	TOTAL	19	1	95	37	2	95
<i>E. coli</i> 0157	Carn fresca d'oví	10	1	90	5	0	100
	Carn fresca d'ànec	1	0	100	-	-	-
	Carn fresca de boví	15	0	100	8	0	100
	Carn fresca de cabrum	5	0	100	6	0	100
	Carn fresca de caça menor silvestre	1	0	100	-	-	-
	Carn fresca de conill	10	0	100	7	0	100
	Carn fresca de gall dindi	5	1	80	2	0	100
	Carn fresca de guatlla	5	0	100	2	0	100
	Carn fresca de pollastre	15	0	100	9	0	100
	Carn fresca de porcí	14	0	100	10	0	100
	Preparats de carn adobats	20	1	95	10	0	100
	Preparats de carn no adobats	40	0	100	24	0	100
	Llet crua	4	0	100	1	0	100
	Llet pasteuritzada	10	0	100	6	0	100
	Plats preparats a base de carn	39	1	97	35	0	100
	Plats preparats a base de peix	36	1	97	-	-	-
	Mol·luscs bivalves vius	-	-	-	2	0	100
	TOTAL	230	5	98	127	0	100
<i>E. coli</i>	Brioixeria farcida/guarnida	2	0	100	-	-	-

PERILLS BIOLÒGICS. MICROORGANISMES, TOXINES I METABÒLITS. SIVAL 2009-2010.
Bacteris i virus

PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
betaglucuronidasa (+)	Prod. pastisseria amb base de massa batuda	2	0	100	-	-	-
	Prod. pastisseria amb base de massa ensucrada	2	0	100	-	-	-
	Prod. pastisseria amb base de massa escaldada	2	0	100	-	-	-
	Menjar preparat amb tract. tèrmic, amb ingredients sense trac. tèrmic	31	0	100	-	-	-
	Menjar preparat envasat, a base de vegetals crus	1	0	100	-	-	-
	Menjar preparat, amb tractament tèrmic	29	0	100	-	-	-
	Plats preparats a base de carn	30	0	100	-	-	-
	Hortalisses, verdures i llegums verds frescos transformats	3	0	100	-	-	-
	TOTAL	102	0	100	-	-	-
Listeria monocytogenes	Aliments a base de cereals (infants)	7	0	100	9	0	100
	Preparats de continuació	6	0	100	6	0	100
	Preparats per a lactants	8	0	100	6	0	100
	Preparats de carn adobats	30	2	93	15	1	93
	Preparats de carn no adobats	55	0	100	35	3	91
	Productes carnis crus curats	46	2	96	43	3	93
	Productes carnis tractats per la calor	25	0	100	14	0	100
	Formatges fosos	10	0	100	9	0	100
	Formatges frescos	8	0	100	16	0	100
	Formatges madurats de pasta semitova/semidura	27	0	100	25	0	100
	Formatges madurats de pasta tova	12	0	100	14	0	100
	Gelats de llet	11	0	100	14	0	100
	Iogurts	10	0	100	-	-	-
	Llet crua	5	0	100	2	0	100
	Llet pasteuritzada	10	0	100	6	0	100
	Productes làctics amb tractament tèrmic	30	0	100	20	0	100
	Quallada	11	0	100	14	0	100
	Menjar preparat amb tract. tèrmic, amb ingredients sense trac. tèrmic	68	0	100	34	0	100
	Menjar preparat envasat, a base de vegetals crus	15	0	100	-	-	-
	Menjar preparat, amb tractament tèrmic	58	0	100	32	0	100
	Menjar preparat, sense tractament tèrmic	10	0	100	38	0	100
	Plats preparats a base de carn	69	3	96	65	3	95
	Plats preparats a base de peix	36	1	97	52	1	98
	Crustacis congelats preparats	10	0	100	14	0	100
	Crustacis cuits	10	0	100	14	0	100
	Peix fumat	8	0	100	2	0	100
	Productes a base de peix	10	0	100	10	0	100

PERILLS BIOLÒGICS. MICROORGANISMES, TOXINES I METABÒLITS. SIVAL 2009-2010.
Bacteris i virus

PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
	Hortalisses, verdures i llegums verds frescos transformats	14	0	100	30	0	100
	Llegums tractats tèrmicament	6	0	100	2	0	100
	TOTAL	625	8	99	541	11	98
Norovirus (genogrups I i II)	Mol·luscs bivalves vius	30	8	73	22	0	100
	TOTAL	30	8	73	22	0	100
Pseudomonas aeruginosa	Aigua de beguda envasada	22	0	100	13	0	100
	TOTAL	22	0	100	13	0	100
Salmonel·la	Aliments a base de cereals (infants)	8	0	100	5	0	100
	Preparats de continuació	3	0	100	3	0	100
	Preparats per a lactants	4	0	100	3	0	100
	Carn fresca d'oví	10	0	100	5	0	100
	Carn fresca de boví	15	0	100	6	2	67
	Carn fresca de cabrum	5	0	100	6	0	100
	Carn de caça silvestre	1	0	100	-	-	-
	Carn fresca de conill	10	0	100	7	0	100
	Carn fresca de gall dindi	5	0	100	2	0	100
	Carn fresca de guatlla	5	2	60	2	1	50
	Carn fresca de pollastre	15	3	80	10	0	100
	Carn fresca de porcí	15	1	93	10	0	100
	Carn picada, mescla	-	-	-	-	-	-
	Preparats de carn adobats	20	0	100	14	0	100
	Preparats de carn no adobats	40	3	93	23	0	100
	Productes carnis crus curats	36	2	94	28	0	100
	Productes carnis tractats per la calor	20	0	100	14	0	100
	Espècies simples per condimentar	6	1	83	5	0	100
	Brioixeria farcida/guarnida	2	0	100	4	0	100
	Cereals transformats	5	0	100	6	0	100
	Galetes de diferents tipus	4	0	100	4	0	100
	Prod. pastisseria amb base de massa batuda	4	0	100	4	0	100
	Prod. pastisseria amb base de massa ensucrada	2	0	100	2	0	100
	Prod. pastisseria amb base de massa escaldada	8	0	100	6	0	100
	Formatges fosos	10	0	100	7	0	100
	Formatges frescos	8	0	100	-	-	-
	Formatges madurats de pasta dura	-	-	-	-	-	-
	Formatges madurats de pasta semitova/semidura	27	0	100	5	0	100
	Formatges madurats de pasta tova	9	0	100	7	0	100
	Gelats de llet	11	0	100	7	0	100
	Iogurts	5	0	100	-	-	-
	Llet crua	4	0	100	1	0	100
	Llet pasteuritzada	10	0	100	6	0	100
	Nata UHT	-	-	-	-	-	-

PERILLS BIOLÒGICS. MICROORGANISMES, TOXINES I METABÒLITS. SIVAL 2009-2010.
Bacteris i virus

PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
	Quallada	10	0	100	7	0	100
	Productes làctics amb tractament tèrmic	15	0	100	15	0	100
	Cremes	4	0	100	8	0	100
	Brous i consumés	4	0	100	-	-	-
	Menjar preparat amb tract. tèrmic, amb ingredients sense trac. tèrmic	37	0	100	17	0	100
	Menjar preparat envasat a base de vegetals crus	14	0	100	-	-	-
	Menjar preparat, amb tractament tèrmic	29	0	100	16	0	100
	Menjar preparat, sense tractament tèrmic	10	0	100	19	0	100
	Plats preparats a base de carn	40	0	100	35	0	100
	Plats preparats a base de peix	36	0	100	37	0	100
	Ous frescos	6	0	100	7	0	100
	Ovoproductes sencers	6	0	100	2	0	100
	Cefalòpodes frescos sencers	10	0	100	7	0	100
	Crustacis congelats	10	0	100	7	0	100
	Crustacis frescos sencers	-	-	-	-	-	-
	Crustacis cuits	10	0	100	7	0	100
	Cefalòpodes en semiconserva	-	-	-	-	-	-
	Mol·luscs bivalves vius	28	0	100	21	0	100
	Peix congelat preparat	19	0	100	20	0	100
	Peix fresc preparat	18	0	100	17	0	100
	Peix fresc sencer	50	0	100	31	0	100
	Peix fumat	8	0	100	2	0	100
	Hortalisses, verdures i llegums verds	11	0	100	13	0	100
	Llegums tractats tèrmicament	3	0	100	1	0	100
	TOTAL	705	12	98	491	3	99
Staphylococcus aureus	Productes carnis crus curats	25	1	96	-	-	-
	Productes carnis tractats per la calor	20	0	100	-	-	-
	Galetes de diferents tipus	4	0	100	-	-	-
	Prod. pastisseria amb base de massa batuda	2	0	100	-	-	-
	Prod. pastisseria amb base de massa escaldada	6	1	83	-	-	-
	Formatges fosos	10	0	100	-	-	-
	Formatges frescos	7	0	100	-	-	-
	Formatges madurats de pasta semitova/semidura	26	1	96	-	-	-
	Formatges madurats de pasta tova	9	0	100	-	-	-
	Gelats de llet	11	0	100	-	-	-
	Llet crua	4	2	50	-	-	-
	Brous i consumés	3	0	100	-	-	-
	Menjar preparat, sense tractament tèrmic	10	0	100	-	-	-
	Plats preparats a base de carn	10	0	100	-	-	-

PERILLS BIOLÒGICS. MICROORGANISMES, TOXINES I METABÒLITS. SIVAL 2009-2010.
Bacteris i virus

PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
	Plats preparats a base de peix	26	0	100	-	-	-
	Ovoproductes sencers	6	0	100	-	-	-
	Crustacis congelats preparats	10	0	100	-	-	-
	Crustacis cuits	10	0	100	-	-	-
	Peix fumat	8	0	100	-	-	-
	Productes a base de peix	10	0	100	-	-	-
	Hortalisses, verdures i llegums verds frescos transformats	8	0	100	-	-	-
	Llegums tractats tèrmicament	3	0	100	-	-	-
	TOTAL	228	5	98	-	-	-
<i>Vibrio cholerae</i>	Cefalòpodes frescos sencers	10	0	100	7	0	100
	Peix congelat preparat	19	0	100	20	0	100
	Peix fresc preparat	18	0	100	17	0	100
	Peix fresc sencer	50	0	100	31	0	100
	TOTAL	97	0	100	75	0	100
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Cefalòpodes frescos sencers	10	0	100	7	0	100
	Crustacis congelats preparats	10	0	100	7	0	100
	Crustacis cuits	10	0	100	7	0	100
	Mol·luscs bivalves vius	29	1	97	22	0	100
	Peix congelat preparat	19	0	100	20	0	100
	Peix fresc preparat	18	0	100	17	0	100
	Peix fresc sencer	50	0	100	29	0	100
	TOTAL	146	1	99	109	0	100
Virus hepatitis A	Mol·luscos bivalves vius	30	5	83	17	0	100
	TOTAL	30	5	83	17	0	100
<i>Yersinia enterocolitica</i>	Carn fresca d'oví	10	4	60	5	2	60
	Carn fresca d'ànec	1	0	100	-	-	-
	Carn fresca de caça menor silvestre	1	0	100	-	-	-
	Carn fresca de cabrum	-	-	-	1	0	100
	Carn fresca de conill	10	1	90	7	2	71
	Carn fresca de gall dindi	5	2	60	2	1	50
	Carn fresca de guatlla	5	1	80	2	1	50
	Carn fresca de pollastre	15	7	53	9	5	44
	Carn fresca de porcí	15	3	80	10	5	50
	Preparats de carn adobats	20	6	70	11	3	73
	Preparats de carn no adobats	40	17	58	23	8	65
	TOTAL	122	41	66	70	27	61
TOTAL PATÒGENS		2.842	88	96,9	1.687	54	96,7
TOTAL		3.461	102	97	2.483	72	97

1.2. Fongs i llevats

PERILLS BIOLÒGICS. MICROORGANISMES, TOXINES I METABÒLITS. SIVAL 2009-2010.							
FONGS I LLEVATS							
PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
Fongs	Aliments a base de cereals (infants)	7	0	100	4	0	100
	Mel de flors	10	0	100	-	-	-
	Cereals transformats	2	0	100	-	-	-
	TOTAL	19	0	100	4	0	100
Fongs i llevats	Aliments a base de cereals (infants)	-	-	-	4	0	100
	TOTAL	-	-	-	4	0	100
TOTAL		19	0	100	8	0	100

1.3. Metabòlits de microorganismes

PERILLS BIOLÒGICS. MICROORGANISMES, TOXINES I METABÒLITS. SIVAL 2009-2010.							
METABÒLITS DE MICROORGANISMES							
PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
Etilcarbamat	Licors	-	-	-	10	0	100
	TOTAL	-	-	-	10	0	100
Histamina	Vins	5	0	100	-	-	-
	Carn fresca de boví	-	-	-	1	0	100
	Formatges madurats de pasta semitova/semidura	10	4	60	7	2	71
	Peix en conserva	8	0	100	16	0	100
	Peix en salaó	8	0	100	8	0	100
	Peix en semiconserva	8	0	100	8	0	100
	Peix fresc preparat	8	1	88	7	0	100
	TOTAL	47	5	89	47	2	96
Nitrogen bàsic volàtil total (NBVT)	Menjar preparat amb tractament tèrmic, amb ingredients sense tract. tèrmic	5	0	100	2	0	100
	Plats preparats a base de peix	-	-	-	3	0	100
	Peix fresc preparat	10	0	100	10	0	100
	Peix fresc sencer	25	0	100	30	2	93
	TOTAL	40	0	100	45	2	96
TOTAL		87	5	94	102	4	96

1.4. Toxines bacterianes

PERILLS BIOLÒGICS. MICROORGANISMES, TOXINES I METABÒLITS. SIVAL 2009-2010.							
TOXINES BACTERIANES							
PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
Toxina estafilocòccica	Formatges fosos	10	0	100	7	0	100
	Formatges frescos	9	0	100	-	-	-
	Formatges madurats de pasta semitova/semidura	27	0	100	4	0	100
	Formatges madurats de pasta tova	7	0	100	-	-	-
	TOTAL	53	0	100	11	0	100
TOTAL		53	0	100	11	0	100

2. Subprograma de vigilància de paràsits

PERILLS BIOLÒGICS. PARÀSITS. SIVAL 2009-2010							
PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
Anisakis sp.	Menjar preparat amb tractament tèrmic, amb ingredients sense tract. tèrmic	5	0	100	2	0	100
	Plats preparats a base de peix	-	-	-	3	0	100
	Peix en semiconserva	8	0	100	8	0	100
	Peix fresc preparat	2	1	50	-	-	-
	Peix fresc sencer	41	16	61	25	16	36
	TOTAL	56	17	70	38	16	58
TOTAL		56	17	70	38	16	58

3. Subprograma de vigilància de micotoxines

PERILLS BIOLÒGICS. MICOTOXINES. SIVAL 2009-2010							
PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
Aflatoxina B1	Aliments a base de cereals (infants)	5	1	80	5	0	100
	Preparats de continuació	2	0	100	-	-	-
	Preparats per a lactants	2	0	100	-	-	-
	Espècies simples per condimentar	6	0	100	5	0	100
	Cereals en gra	3	0	100	3	0	100
	Cereals transformats	8	0	100	6	0	100
	Farines	2	0	100	2	0	100
	Galetes de diferents tipus	4	0	100	4	0	100
	Pans de diferents tipus	2	0	100	2	0	100
	Pastes alimentoses	3	0	100	3	0	100
	Fruita seca i fruita dessecada	12	0	100	11	0	100
	TOTAL	49	1	98	41	0	100
Aflatoxina M1	Preparats de continuació	4	0	100	3	0	100
	Preparats per a lactants	4	0	100	2	0	100
	Llet UHT	30	0	100	21	0	100
	Llet crua	4	0	100	4	0	100
	Llet esterilitzada	10	0	100	5	0	100
	Llet pasteuritzada	10	0	100	6	0	100
	TOTAL	62	0	100	41	0	100
Aflatoxines B1, B2, G1 i G2 (suma)	Espècies simples per condimentar	6	0	100	5	0	100
	Cereals en gra	-	-	-	3	0	100
	Cereals transformats	4	0	100	5	0	100
	Farines	-	-	-	2	0	100
	Galetes de diferents tipus	4	0	100	2	0	100
	Pans de diferents tipus	-	-	-	2	0	100
	Pastes alimentoses	-	-	-	3	0	100
	Fruita seca i fruita dessecada	9	0	100	11	0	100
	TOTAL	23	0	100	33	0	100
Deoxinivalenol	Aliments a base de cereals (infants)	4	0	100	5	0	100
	Aliments infantils	2	0	100	-	-	-
	Cereals transformats	6	0	100	7	0	100
	Farines	2	0	100	2	0	100
	Galetes de diferents tipus	4	0	100	2	0	100
	Pans de diferents tipus	2	0	100	2	0	100
	Pastes alimentoses	3	0	100	3	0	100
	TOTAL	23	0	100	21	0	100
Fumonisin B1 i B2 (suma)	Cereals transformats	4	0	100	5	0	100
	Galetes de diferents tipus	4	0	100	-	-	-
	Farines	-	-	-	2	0	100
	Pans de diferents tipus	-	-	-	2	0	100
	Pastes alimentoses	-	-	-	3	0	100
	TOTAL	8	0	100	12	0	100
Ocratoxina A	Aliments a base de cereals (infants)	5	1	80	5	0	100
	Aliments infantils	2	0	100	-	-	-
	Preparats de continuació	2	0	100	1	0	100

PERILLS BIOLÒGICS. MICOTOXINES. SIVAL 2009-2010

PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
	Preparats per a lactants	2	0	100	1	0	100
	Cafès barreja natural i torrefacte	4	0	100	-	-	-
	Vins	5	0	100	-	-	-
	Cereals en gra	3	0	100	3	0	100
	Cereals transformats	8	0	100	7	0	100
	Farines	2	0	100	2	0	100
	Galetes de diferents tipus	4	0	100	4	0	100
	Pans de diferents tipus	2	0	100	2	0	100
	Pastes alimentoses	3	0	100	3	0	100
	Sucs de fruita	3	0	100	3	0	100
	TOTAL	45	1	98	31	0	100
Patulina	Aliments infantils	6	0	100	4	0	100
	TOTAL	6	0	100	4	0	100
Toxines T-2 i HT-2 (suma)	Aliments a base de cereals (infants)	-	-	-	1	0	100
	Cereals transformats	4	0	100	5	0	100
	Galetes de diferents tipus	4	0	100	2	0	100
	TOTAL	8	0	100	8	0	100
Zearalenona	Aliments a base de cereals (infants)	4	0	100	5	0	100
	Aliments infantils	2	0	100	-	-	-
	Cereals transformats	6	0	100	7	0	100
	Farines	2	0	100	2	0	100
	Galetes de diferents tipus	4	0	100	2	0	100
	Pans de diferents tipus	2	0	100	2	0	100
	Pastes alimentoses	3	0	100	3	0	100
	TOTAL	23	0	100	21	0	100
TOTAL		247	2	99	212	0	100

4. Subprograma de vigilància de biotoxines marines
PERILLS BIOLÒGICS. BIOTOXINES MARINES. SIVAL 2009-2010

PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
ASP	Mol·luscs bivalves vius	24	0	100	14	0	100
	TOTAL	24	0	100	14	0	100
PSP	Mol·luscs bivalves vius	24	0	100	14	0	100
	TOTAL	24	0	100	14	0	100
Toxines lipofíliques	Mol·luscs bivalves vius	19	1	95	14	1	93
	TOTAL	19	1	95	14	1	93
TOTAL		67	1	99	42	1	98

Programa d'investigació de la qualitat sanitària dels aliments (IQSA). ASPB

L'Agència de Salut Pública de Barcelona dissenya i executa el seu propi programa de vigilància de perills biològics. En les taules següents s'especifiquen els perills biològics estudiats i els aliments on s'han trobat disconformitats dins d'aquest programa:

PERILLS MICROBIOLÒGICS. IQSA 2009-2010							
PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
Indicadors	MOSTRES	127	44	65	89	45	50
	DETERMINACIONS	208	60	71,1	148	68	54
Microorganismes aerobis a 30°C	Preparats de carn	26	2	92	20	7	65
	Menjars preparats grup A	41	19	54	39	20	49
	Menjars preparats grup B	40	8	84	20	10	50
	TOTAL	107	29	73	79	37	53
Enterobacteris	Peix fumat	5	2	60	5	2	60
	Preparats per a lactants	15	0	100	4	0	100
	TOTAL	20	2	90	9	2	78
Coliformes a 30°C	Menjars preparats grup A	41	19	54	40	18	55
	Menjars preparats grup B	40	10	75	20	11	45
	TOTAL	81	29	64	60	29	52
Testimonis	MOSTRES	254	12	95	133	7	95,20
	DETERMINACIONS	493	13	97,36	254	7	97,2
E. coli	Preparats de carn	26	1	96	20	0	100
	Formatges	30	0	100	21	0	100
	Crustacis	9	0	100	5	0	100
	Cefalòpodes	5	0	100	-	-	-
	Bivalves	19	1	95	10	2	80
	Cereals (cereals per esmorzar)	10	0	100	7	0	100
	Pastisseria farcida	31	0	100	-	-	-
	Pastisseria salada	30	0	100	-	-	-
	Menjars preparats grup A	39	1	98	40	3	92
	Menjars preparats grup B	40	5	88	20	0	100
	Aigües minerals	10	0	100	5	0	100
	TOTAL	249	8	97	128	5	96
Estafilococs coagulasa positius	Preparats de carn	26	1	96	20	0	100
	Formatges	30	0	100	21	0	100
	Peix fumat	5	0	100	5	0	100
	Crustacis	9	0	100	5	0	100
	Bivalves	10	0	100	5	0	100
	Cefalòpodes	5	0	100	-	-	-
	Pastisseria farcida	31	2	94	-	-	-
	Pastisseria salada	30	2	93	-	-	-
	Menjars preparats grup A	40	0	100	40	2	95
	Menjars preparats grup B	38	0	100	20	0	100
	TOTAL	224	5	98	116	2	98

PERILLS MICROBIOLÒGICS. IQSA 2009-2010

PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
Clostridis sulfitoreductors	Aigües minerals	10	0	100	5	0	100
	TOTAL	10	0	100	5	0	100
Enterococs	Aigües minerals	10	0	100	5	0	100
	TOTAL	10	0	100	5	0	100
Patògens	MOSTRES	392	10	97,4	208	3	99
	DETERMINACIONS	891	10	88,7	474	3	99
Salmonel·la	Carn fresca	20	0	90	12	0	100
	Preparats de carn	26	4	83	20	2	90
	Productes carnis curats	25	0	100	15	0	100
	Productes carnis tractats per calor	25	0	100	15	0	100
	Ous (closca i interior)	10	0	100	5	0	100
	Formatges	30	0	100	21	0	100
	Peix fresc	30	0	100	14	0	100
	Peix fumat	5	0	100	5	0	100
	Cefalòpodes	15	0	100	5	0	100
	Crustacis	19	1	100	10	0	100
	Bivalves	20	0	100	10	0	100
	Cereals per esmorzar	10	0	100	7	0	100
	Pastisseria farcida	31	0	100	-	-	-
	Pastisseria salada	30	0	100	-	-	-
	Menjars preparats grup A	41	0	100	40	0	100
	Menjars preparats grup B	40	0	100	20	0	100
	Preparats per a lactants	15	0	100	4	0	100
	TOTAL	392	5	99	203	2	99
E. coli 0157	Carn fresca	20	1	95	12	0	100
	Preparats de carn	26	0	100	20	0	100
	TOTAL	46	1	98	32	0	100
Listeria monocytogenes	Productes carnis curats	25	0	100	15	0	100
	Productes carnis tractats per calor	25	0	100	15	0	100
	Formatges	30	0	100	21	0	100
	Peix fumat	5	0	100	5	0	100
	Pastisseria farcida	31	0	100	-	-	-
	Pastisseria salada	30	0	100	-	-	-
	Menjars preparats grup A	41	0	100	40	0	100
	Menjars preparats grup B	40	0	100	20	0	100
	TOTAL	227	0	100	116	0	100
Campilobàcter	Carn fresca	20	3	85	12	1	92
	Preparats de carn	26	0	100	20	0	100
	TOTAL	46	3	93	32	1	97
Yersinia enterocolitica	Carn fresca	20	0	100	12	0	100
	Preparats de carn	26	0	100	20	0	100
	TOTAL	46	0	100	32	0	100
Pseudomonas aeruginosa	Aigües minerals	10	0	100	5	0	100
	TOTAL	10	0	100	5	0	100
V. parahaemolyticus	Peix fresc	30	0	100	14	0	100
	Cefalòpodes	15	0	100	5	0	100
	Crustacis	19	0	100	10	0	100
	Bivalves	20	0	100	10	0	100
	TOTAL	84	0	100	39	0	100
Bacillus cereus	Cereals per esmorzar	10	1	90	7	0	100
	Preparats per a lactants	15	0	100	4	0	100
	TOTAL	25	1	96	11	0	100

PERILLS MICROBIOLÒGICS. IQSA 2009-2010							
PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
<i>E. sakazakii</i>	Preparats per a lactants	15	0	100	4	0	100
	TOTAL	15	0	100	4	0	100
Micotoxines	MOSTRES	165	5	97	90	0	100
	DETERMINACIONS	449	5	98,8	242	0	100
Aflatoxines B₁, B₂, G₁, G₂	Cereals i derivats	54	0	100	31	0	100
	Aliments per a lactants-farinetes	12	0	100	4	0	100
	Fruita seca i dessecada	37	0	100	21	0	100
	Condiments i espècies	10	0	100	5	0	100
	TOTAL	113	0	100	61	0	100
Aflatoxina B₁	Cereals i derivats	54	0	100	31	0	100
	Aliments per a lactants-farinetes	12	1	92	4	0	100
	Fruita seca i dessecada	37	0	100	21	0	100
	Condiments i espècies	10	0	100	5	0	100
	TOTAL	113	1	99	61	0	100
Aflatoxina M₁	Llets	10	0	100	4	0	100
	Preparats per a lactants	15	0	100	4	0	100
	TOTAL	25	0	100	8	0	100
Ocratoxina A	Cereals i derivats	54	0	100	31	0	100
	Aliments per a lactants-farinetes	12	0	100	4	0	100
	Fruita seca i dessecada	37	0	100	20	0	100
	Condiments i espècies	10	0	100	5	0	100
	Cafè	12	0	100	11	0	100
	Vins de taula	15	0	100	10	0	100
	TOTAL	140	0	100	81	0	100
Toxines de fusàrium	Cereals i derivats	46	4	91	27	0	100
	Aliments per a lactants-farinetes	12	0	100	4	0	100
	TOTAL	58	4	93	31	0	100
Enterotoxina estafilocòccica	MOSTRES I DETERMINACIONS	30	0	100	21	0	100
Enterotoxina estafilocòccica	Formatges	30	0	100	21	0	100
	TOTAL	30	0	100	21	0	100
Amines biogèniques	MOSTRES I DETERMINACIONS	10	0	100	10	0	100
Histamina	Conserves de peix	10	0	100	5	0	100
	Vins	-	-	-	10	0	100
	TOTAL	10	0	100	15	0	100
TOTAL MOSTRES		552	64	88	292	50	83
TOTAL DETERMINACIONS		2.056	87	95,8	1.154	78	93,2

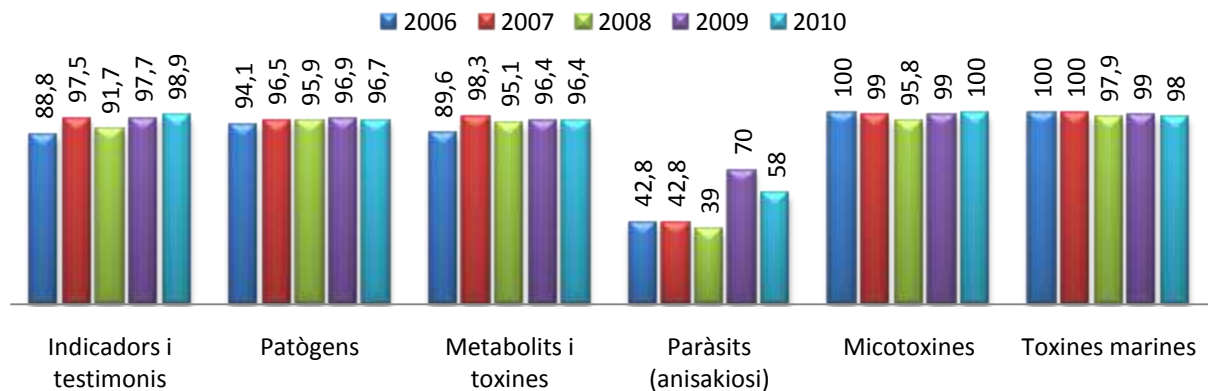
EVOLUCIÓ IQSA 2008-2010. PARÀMETRES MICROBIOLÒGICS. NOMBRE DE DETERMINACIONS

PERILL	2008			2009			2010		
	N	ND	TC	N	ND	TC	N	ND	TC
Microorganismes aerobis a 35 °C	17	3	82	-	-	-	-	-	-
Microorganismes aerobis a 30 °C	133	41	69	107	29	73	79	37	53
Enterobacteris	17	1	94	20	2	90	9	2	78
Coliformes a 30 °C	121	39	68	81	29	64	60	29	52
<i>E. coli</i>	214	6	97	249	8	97	128	5	95
Estafilococs coagulasa positius	219	10	95	224	5	98	116	2	98
Clostridis sulfitoreductors	-	-	-	10	0	100	5	0	100
Enterococs	-	-	-	10	0	100	5	0	100
Salmonel·la	332	8	98	392	5	99	203	2	99
<i>E. coli</i> 0157	50	0	100	46	1	98	32	0	100
<i>Listeria monocytogenes</i>	206	0	100	227	0	0	116	0	100
Campilobàcter	50	0	100	46	3	93	32	1	97
<i>Yersinia enterocolitica</i>	50	0	100	46	0	100	32	0	100
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	-	-	-	-	-	-	5	0	100
<i>V. parahaemolyticus</i>	59	0	100	10	0	100	39	0	100
<i>Bacillus cereus</i>	24	0	100	84	0	100	11	0	100
<i>E. sakazakii</i>	12	3	75	15	0	100	4	0	100
Aflatoxines B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂	87	2	98	113	0	100	61	0	100
Aflatoxina B ₁	87	4	95	113	1	99	61	0	100
Aflatoxina M ₁	20	0	100	25	0	100	8	0	100
Ocratoxina A	97	4	93	140	0	100	81	0	100
Toxines de fusàrium	47	0	100	58	4	93	31	0	100
Enterotoxina estafilocòccica	-	-	-	30	0	100	21	0	100
Histamina	31	0	100	10	0	100	15	0	100
Altres amines biogèniques	16	0	100	-	-	-	-	-	-
TOTAL	1.889	121	93,6	2.056	87	95,8	1.154	78	93,2

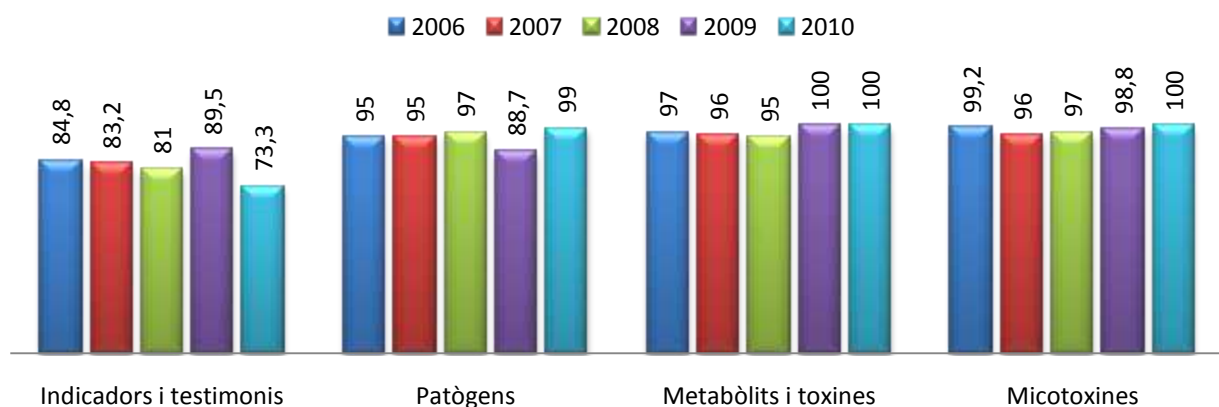
Font de les dades:

- Agència de Protecció de la Salut.
- Institut de Seguretat Alimentària i Salubritat. Agència de Salut Pública de Barcelona.

Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills biològics en aliments segons dades de vigilància de l'Agència de Protecció de la Salut



Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills biològics en aliments segons dades de vigilància de l'Agència de Salut Pública de Barcelona



Tot i que les dades són molt diverses i heterogènies pel que fa a l'origen, nombre i sistemes de mostreig i que no és possible treure conclusions definitives a partir de la simple comparació de les dades, podem fer alguns comentaris referents a la situació que mostren les de Catalunya respecte a les de la mitjana de la Unió Europea. Si

considerem les dades de la Unió Europea publicades al document *The community summary report on trends and sources of zoonoses and zoonotic agents in the European Union*, que es presenten de forma molt resumida en les taules següents, podem observar que la prevalença a Catalunya de patògens com la salmonel·la s'ha reduït substancialment aquests darrers anys i s'ha situat en nivells similars o inferiors a la mitjana europea, sobretot en el cas del pollastre i derivats. Les dades mostren que els esforços de control de la salmonel·la estan donant bons resultats, no només quant a la prevalença en explotacions, sinó també en carns i derivats de pollastre. Cal doncs mantenir les mesures orientades a minimitzar prevalences en la fase primària, a més de fer millores en l'aplicació d'autocontrol, sobretot en matèria d'higiene i aplicació de la cadena de fred en les fases posterior de la cadena alimentària, ja que són elements clau per minimitzar els riscos sanitaris i evitar problemes en la projecció exportadora i turística de Catalunya al món. Pel que fa a la resta de patògens de què es disposa de dades, podem observar una situació similar i fins i tot millor que la mitjana europea.

Dades europees sobre presència de salmonel·la en productes alimentaris

PRODUCTE	2008		2009		2010	
	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Carn fresca de pollastre	5,1%	12,5%	5,4%	20%	4,8%	0%
Derivats de carn de pollastre						
• <i>Not ready to eat</i>	2%	13,3%	-	7%	5,3%	0%
• <i>Ready to eat</i>	1,1%	5%	0,2%	-	1,8%	-
Carn fresca de gall dindi	-	-	8,7%	0%	9%	0%
Carn de gall dindi i derivats						
• <i>Not ready to eat</i>	0,4%	-	-	-	-	-
• <i>Ready to eat</i>	5,6%	-	0,8%	-	-	-
Ous i derivats	0,5%	0%	0,5%	0%	0,3%	0%
Carn fresca de porc	0,7%	4,35%	0,7%	7%	0,9%	0%
Derivats de carn de porc						
• <i>Not ready to eat</i>	0,6%	12,5%	-	7%	-	0%
• <i>Ready to eat</i>	0,8%	3,3%	0,4%	6%	0,6%	0%
Carn fresca de boví	0,2%	10%	0,2%	0%	0,2%	33%
Derivats de carn de boví						
• <i>Not ready to eat</i>	0,6%	-	-	-	-	-
• <i>Ready to eat</i>	1,9%	30,7%	0,4%	-	0,4%	-
Formatges	0,1%	-	-	0%	0,1%	0%
Vegetals	0,7%	-	0,6%	0%	0,6%	0%
Mol·luscs bivalves	-	-	3,4%	0%	1,5%	0%

Font: The community summary report on trends and sources of zoonoses and zoonotic agents in the European Union. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). Dades Catalunya SIVAC-IQSA. Dades globals Catalunya SIVAL-IQSA.

Dades europees sobre presència de campilobàcter en productes alimentaris

PRODUCTE	2008		2009		2010	
	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Carn de pollastre	30,1%	50%	31%	0%	29,6%	17%-22%
Carn fresca de gall dindi	10,1%	-	15,1%	0%	29,5%	0%
Carn fresca d'altres aus	21,9%	-	18,7%	-	-	-
Carn fresca de porc	0,5%	-	0,5%	0%	0,6%	0%
Carn fresca de boví	0,3%	-	0,5%	0%	0,4%	0%
Productes de la carn <i>ready to eat</i>	0%-0,4%	-	0%-0,3%	-	-	-
Productes de la carn <i>not ready to eat</i>	0%-30,9%	13%	-	0%-2%	-	0%-4%
Llet	2,3%	-	0,9%	-	-	-
Derivats de la llet	1,2%	-	2,2%	-	-	-

Font: The community summary report on trends and sources of zoonoses and zoonotic agents in the European Union. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). Dades globals Catalunya SIVAL-IQSA.

Dades europees sobre presència de listèria en productes alimentaris (*Listeria monocytogenes* > 100 ufc/g)

PRODUCTE	2008	2009		2010	
	UE	UE	CAT	UE	CAT
Productes alimentaris (<i>ready to eat</i>)	0%-0,7%	0%-0,6%	0%-5%	0%-1%	0%-7%

Font: The community summary report on trends and sources of zoonoses and zoonotic agents in the European Union. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). Dades globals Catalunya SIVAL-IQSA.

Dades europees sobre presència d'*E. coli* verotoxigènic en productes alimentaris i en animals

PRODUCTE	2008	2009		2010	
	UE	UE	CAT	UE	CAT
Carn fresca de boví	0,3%	2,3%	0%	0,5%	0%
Llet crua	1,7%	0%-6,8%	0%	-	0%
Formatge	1,8%	-	-	-	-
Altres derivats de la llet	0%	-	-	0,3%	-
Carn picada de boví	0,7%	-	-	-	-
Carn fresca d'oví	0,7%	3,2%	10%	7,4%	0%
Carn fresca de porc	0,2%	-	0%	-	0%
Carn fresca de pollastre	0%	-	0%	-	0%
Vegetals	0,5%	-	-	-	-

Font: The community summary report on trends and sources of zoonoses and zoonotic agents in the European Union. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). Dades globals Catalunya SIVAL-IQSA.

Perills químics

Programa de vigilància de perills químics. SIVAL 2009-2010. APS

L'Agència de Protecció de la Salut dissenya i executa el Programa de vigilància de perills químics, integrat en el SIVAL. En les taules següents s'especifiquen els perills biològics estudiats i els aliments on s'han trobat disconformitats dins d'aquest programa:

N: nombre de determinacions.

ND: nombre de determinacions disconformes.

TC: taxa de conformitat (%)

PROGRAMA DE VIGILÀNCIA DE PERILLS QUÍMICS						
NOMBRE I PERCENTATGE DE DETERMINACIONS CONFORMES SEGONS SUBPROGRAMA. CATALUNYA						
SUBPROGRAMA	2009			2010		
	N	ND	TC	N	ND	TC
Subprograma de vigilància de metalls i altres compostos inorgànics	668	2	99,7	491	6	98,78
Subprograma de vigilància de dioxines, PCB i altres compostos orgànics	307	4	98,7	176	5	97,16
Subprograma de vigilància d'HAP	888	0	100	585	1	99,83
Subprograma de vigilància de nitrats i nitrits	77	0	100	53	1	98,11
Subprograma de vigilància de plaguicides	7.106	1	99,9	3.575	1	99,97
Subprograma de vigilància de residus de processat	153	7	95,42	60	4	93,33
Subprograma de vigilància de residus de materials en contacte amb els aliments	69	1	98,65	126	1	99,21
Subprograma de vigilància de radiació ionitzant	-	-	-	8	0	100
TOTAL	9.268	15	99,84	5.074	19	99,63

NOMBRE I PERCENTATGE DE DETERMINACIONS CONFORMES, DE LÍMIT RECOMANAT I DE LÍMIT NORMATIU, SEGONS SECTORS ALIMENTARIS. CATALUNYA. 2009-2010

SECTOR ALIMENTARI	2009			2010		
	N	ND	TC	N	ND	TC
Aigües de beguda envasades	527	0	100	293	1	99,66
Aliments dietètics i complementos	1.642	0	100	355	0	100
Aliments estimulants	107	7	93,46	-	-	-
Carn i derivats	330	2	99,39	327	5	98,47
Condiments i espècies	43	0	100	39	0	100
Farines i derivats	702	0	100	610	4	99,34
Llet i derivats	189	0	100	91	0	100
Menjars preelaborats i preparats	16	0	100	-	-	-
Olis i greixos	145	0	100	119	1	99,16
Ous i derivats	165	1	99,39	-	-	-
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	977	4	99,6	978	5	99,49
Vegetals i derivats	4.425	1	99,9	2.262	3	99,87
TOTAL	9.268	15	99,84	5.074	19	99,63

1. Subprograma de vigilància de metalls i altres compostos inorgànics

PERILLS QUÍMICS. METALLS I ALTRES COMPOSTOS INORGÀNICS. SIVAL 2009-2010							
PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
Antimoni	Aigües de beguda envasada	22	0	100	13	0	100
	TOTAL	22	0	100	13	0	100
Arsènic	Aigües de beguda envasada	22	0	100	13	0	100
	TOTAL	22	0	100	13	0	100
Bari	Aigües de beguda envasada	21	0	100	7	0	-
	TOTAL	21	0	100	7	0	80
Bor	Aigües de beguda envasada	22	0	100	13	1	100
	TOTAL	22	0	100	13	1	100
Cadmi	Aigua de beguda envasada	22	0	100	13	0	100
	Complements alimentosos	1	0	100	-	-	-
	Carn fresca d'oví	1	0	100	1	0	100
	Carn fresca d'ànec	1	0	100	1	0	100
	Carn fresca de boví	2	0	100	2	0	100
	Carn fresca de caça menor silvestre	-	-	-	1	0	100
	Carn fresca de pollastre	1	0	100	2	0	100
	Carn fresca de porcí	3	0	100	3	0	100
	Formatges madurats de pasta semitova/semidura	2	0	100	-	-	-
	Olis refinats d'oliva	2	0	100	-	-	-
	Ous frescos	6	0	100	-	-	-
	Cefalòpodes frescos sencers	1	0	100	1	0	100
	Crustacis frescos sencers	22	0	100	17	0	100
	Mol·luscs bivalves vius	33	0	100	23	0	100
	Mol·luscs gasteròpodes vius	-	-	-	1	1	0
	Peix congelat preparat	19	0	100	17	0	100
	Peix en conserva	12	0	100	16	0	100
	Peix fresc preparat	18	0	100	17	0	100
	Peix fresc sencer	5	0	100	7	0	100
	Fruita seca i fruita dessecada	1	0	100	-	-	-
	TOTAL	152	0	100	122	1	99
Cianurs	Aigües de beguda envasada	22	0	100	13	0	100
	TOTAL	22	0	100	13	0	100
Coure	Aigües de beguda envasada	22	0	100	13	0	100
	TOTAL	22	0	100	13	0	100
Crom	Aigües de beguda envasada	22	0	100	13	0	100
	TOTAL	22	0	100	13	0	100
Fluorur	Aigües de beguda envasada	22	0	100	13	0	100
	TOTAL	22	0	100	13	0	100
Mercuri	Aigües de beguda envasada	22	0	100	13	0	100
	Complements alimentosos	1	0	100	-	0	100
	Cefalòpodes frescos sencers	1	0	100	1	0	100
	Crustacis frescos sencers	22	0	100	17	1	100
	Mol·luscs bivalves vius	32	0	100	23	0	100

PERILLS QUÍMICS. METALLS I ALTRES COMPOSTOS INORGÀNICS. SIVAL 2009-2010

PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
	Mol·luscs gasteròpodes vius	1	0	100	1	0	100
	Peix congelat preparat	19	0	100	19	0	100
	Peix en conserva	12	0	100	16	0	100
	Peix fresc preparat	18	0	100	17	2	100
	Peix fresc sencer	7	2	71	7	0	100
	TOTAL	135	2	99	114	3	97
Níquel	Aigües de beguda envasada	22	0	100	13	0	100
	TOTAL	22	0	100	13	0	100
Plom	Aigües de beguda envasada	22	0	100	13	0	100
	Complements alimentosos	1	0	100	-	-	-
	Preparats de continuació	2	0	100	3	0	100
	Preparats per a lactants	4	0	100	2	0	100
	Espècies per a infusió d'ús alimentari	2	0	100	-	-	-
	Tes	2	0	100	-	-	-
	Carn fresca d'oví	1	0	100	1	0	100
	Carn fresca d'ànec	2	0	100	1	0	100
	Carn fresca de boví	2	0	100	2	0	100
	Carn fresca de caça menor silvestre	-	-	-	1	1	0
	Carn fresca de pollastre	1	0	100	2	0	100
	Carn fresca de porcí	3	0	100	3	0	100
	Preparats de carn no adobats	-	-	-	1	0	100
	Formatges madurats de pasta semitova/semidura	2	0	100	-	-	-
	Olis d'oliva verge	-	-	-	2	0	100
	Olis refinats d'oliva	2	0	100	1	0	100
	Ous frescos	5	0	100	-	-	-
	Cefalòpodes frescos sencers	1	0	100	1	0	100
	Crustacis frescos sencers	22	0	100	17	0	100
	Mol·luscs bivalves vius	32	0	100	23	0	100
	Mol·luscs gasteròpodes vius	-	-	-	1	0	100
	Peix congelat preparat	19	0	100	17	0	100
	Peix en conserva	12	0	100	16	0	100
	Peix fresc preparat	18	0	100	17	0	100
	Peix fresc sencer	7	0	100	70	0	100
	TOTAL	162	0	100	131	1	99
Seleni	Aigües de beguda envasada	22	0	100	13	0	100
	TOTAL	22	0	100	13	0	100
TOTAL		668	2	99,7	491	6	99

2. Subprograma de vigilància de dioxines, PCB i altres compostos orgànics

PERILLS QUÍMICS. DIOXINES, PCB I ALTRES COMPOSTOS ORGÀNICS. SIVAL 2009-2010							
PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
Dioxines, PCB i altres compostos orgànics	Aigua de beguda envasada	59	0	100	39	0	100
	Complements alimentosos	4	0	100	-	-	-
	Benzè	6	0	100	4	0	100
	Cloroalcans de cadena curta (SCCP)	4	0	100	4	0	100
	Compostos organobromats: BFR	8	0	100	8	0	100
	Compostos organoestànics: tributilestany (TBT) i trifenilestany (TPT)	4	2	50	4	4	0
	Dioxines (suma de policlorodibenzo- <i>para</i> -dioxines [PCDD] i policlorodibenzofurans [PCDF])	8	0	100	8	0	100
	Hexabromobifenil	12	0	100	14	0	100
	Hexaclorobutadiè	8	0	100	8	0	100
	Pentaclorobenzè	8	0	100	8	0	100
	Pentaclorofenol	-	-	-	3	0	100
	Bifenils policlorats indicadors (PCB indicadors)	4	0	100	4	0	100
	Bifenils policlorats similars a dioxines (PCB similars)	14	0	100	-	-	-
	Policloroestirè (PCE)	4	0	100	4	0	100
	Suma de dioxines i PCB similars a dioxines (suma de PCDD, PCDF i PCB)	12	0	100	6	0	100
	Tetracloroetilè i tricloroetilè	12	0	100	6	-	-
		88	2	97,7	36	1	100
		4	0	100	-	-	-
		3	0	100	-	-	-
TOTAL		307	4	98,7	176	5	97

3. Subprograma de vigilància d'hidrocarburs aromàtics policíclics

PERILLS QUÍMICS. HIDROCARBURS AROMÀTICS POLICÍCLICS. SIVAL 2009-2010							
PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
HAP 5-metilcrisè Benz[a]antracè Benzo[a]pirè Benzo[b]fluorantè Benzo[c]fluorè Benzo[e]pirè Benzo[g,h,i]perilè Benzo[j]fluorantè Benzo[k]fluorantè Ciclopenta[c,d]pirè Crisè Dibenzo[a,e]pirè Dibenz[a,h]antracè Dibenzo[a,h]pirè Dibenzo[a,i]pirè Dibenzo[a,l]pirè Indeno[1,2,3-c,d]pirè	Aigua de beguda envasada	65	0	100	39	0	100
	Aliments a base de cereals (infants)	77	0	100	59	0	100
	Aliments infantils	113	0	100	55	0	100
	Preparats de continuació	64	0	100	23	0	100
	Preparats per a lactants	96	0	100	23	0	100
	Cafès barreja natural i torrefactes	49	0	100	-	-	-
	Espècies per infusió d'ús alimentari	22	0	100	-	-	-
	Tes	22	0	100	-	-	-
	Productes carnis, crus, salats, curats i fumats	51	0	100	61	0	100
	Productes carnis tractats per la calor i fumats	11	0	100	11	0	100
	Cereals transformats	56	0	100	-	-	-
	Margarina	55	0	100	-	-	-
	Oli d'oliva verge				26	1	96
	Olis refinats d'oliva	40	0	100	26	0	100
	Olis refinats de llavors d'espècies	11	0	100	11	0	100
	Mol·luscs bivalves vius	48	0	100	95	0	100
	Peix en conserva	55	0	100	-	-	-
	Peix fresc sencer	53	0	100	134	0	100
	Peix fumat	-	-	-	22	0	100
TOTAL		888	0	100	585	1	99,83

4. Subprograma de vigilància de nitrats i nitrits

PERILLS QUÍMICS. NITRATS I NITRITS. SIVAL 2009-2010							
PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
Nitrats	Aigües de beguda envasada	22	0	100	13	0	100
	Aliments a base de cereals (infants)	7	0	100	5	0	100
	Aliments infantils	7	0	100	5	0	100
	Preparats de carn no adobats	2	0	100	-	-	-
	Hortalisses, verdures i llegums verds congelats	2	0	100	2	0	100
	Hortalisses, verdures i llegums verds frescos	-	-	-	5	0	100
	Hortalisses, verdures i llegums verds frescos transformats	10	0	100	10	1	90
	TOTAL	50	0	100	40	1	97,5
Nitrits	Aigües de beguda envasada	22	0	100	13	0	100
	Hortalisses, verdures i llegums verds frescos transformats	5	0	100	-	-	-
	TOTAL	27	0	100	13	0	100
TOTAL		77	0	100	53	1	98,11

5. Subprograma de vigilància de plaguicides

PERILLS QUÍMICS. PLAGUICIDES. SIVAL 2009-2010							
PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
Plaguicides	Aliments a base de cereals (infants)	377	0	100	70	0	100
	Aliments infantils	731	0	100	46	0	100
	Complements alimentosos	23	0	100	-	-	-
	Preparats de continuació	32	0	100	30	0	100
	Preparats per a lactants	96	0	100	30	0	100
	Farines	630	0	100	-	-	-
	Cereals en gra	-	-	-	603	0	-
	Carn fresca d'oví	12	0	100	11	0	100
	Carn fresca d'ànec	25	0	100	11	0	100
	Carn fresca de boví	24	0	100	22	0	100
	Carn fresca de caça de menor silvestre	25	0	100	11	0	100
	Carn fresca de pollastre	50	0	100	22	0	100
	Carn fresca de porcí	71	0	100	115	0	100
	Mantega	165	0	100	-	-	-
	Formatges madurats de pasta semitova/semidura	12	0	100	8	0	100
	Llet tractada tèrmicament	-	-	-	75	0	100
	Olis d'oliva verge	-	-	-	23	0	100
	Olis refinats d'oliva	23	0	100	11	0	100
	Ous frescos	140	1	99,3	-	-	-
	Cefalòpodes frescos sencers	24	0	100	10	0	100
	Mol·luscs bivalves vius	98	0	100	78	0	100
	Mol·luscs gasteròpodes vius	25	0	100	11	0	100
	Peix fresc preparat	-	-	-	11	0	100
	Peix fresc sencer	1.344	0	100	143	0	100
	Fruita fresca	36	0	100	1.067	0	100
	Fruita seca i fruita dessecada	654	0	100	-	-	-
	Hortalisses, verdures i llegums verds congelats	1.705	0	100	-	-	-
	Hortalisses, verdures i llegums verds frescos	648	0	100	1.167	1	99,9
	Sucs de fruita	1.344	0	100	-	-	-
TOTAL		7.10	1	99,99	3.575	1	99,97

6. Subprograma de vigilància de residus de processat

PERILLS QUÍMICS. RESIDUS DE PROCESSAT. SIVAL 2009-2010							
PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
3-MCPD (3-monocloropropà-1,2-diol)	Salses	15	0	100	7	0	100
	Aperitius fregits	4	0	100	-	-	-
	Brous i consumés	4	0	100	-	-	-
	Olis de fregir	-	-	-	6	0	100
	TOTAL	23	0	100	13	0	100
Acrilamida	Aliments infantils	2	0	100	1	0	100
	Aliments a base de cereals (infants)	-	-	-	1	0	100
	Cafès barreja natural i torrefacte	4	4	0	-	-	-
	Succedanis de cafè	2	2	0	-	-	-
	Cereals transformats	4	0	100	5	2	60
	Galetes de diferents tipus	4	0	100	2	2	0
	Aperitius fregits	4	0	100	-	-	-
	TOTAL	20	6	70	9	4	56
Bromat	Aigües de beguda envasada	37	0	100	13	0	100
	TOTAL	37	0	100	13	0	100
Bromoform	Aigües de beguda envasada	22	0	100	13	0	100
	TOTAL	22	0	100	13	0	100
Compostos polars	Olis de fregir	6	0	100	6	0	100
	TOTAL	6	0	100	6	0	100
Furan	Aliments infantils	4	0	100	2	0	100
	Cafès barreja natural i torrefacte	4	1	75	-	-	-
	Salses a base de tomàquet	4	0	100	4	0	100
	Cereals transformats	4	0	100	-	-	-
	Galetes de diferents tipus	4	0	100	-	-	-
	Aperitius fregits	4	0	100	-	-	-
	Llegums tractats tèrmicament	3	0	100	-	-	-
	Sucs de fruita	3	0	100	-	-	-
	TOTAL	30	1	97	6	0	100
Trihalometans totals	Aigües de beguda envasada	15	0	100	-	-	-
	TOTAL	15	0	100	-	-	-
TOTAL		153	7	95	60	4	93

7. Subprograma de vigilància de residus de materials en contacte amb els aliments

PERILLS QUÍMICS. RESIDUS DE MATERIALS EN CONTACTE AMB ELS ALIMENTS. SIVAL 2009-2010

PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
BADGE, BADGE.H2O, BADGE.2H2O, Suma	Salses a base de tomàquet	4	0	100	4	0	100
	Peix en conserva	6	0	100	16	0	100
	TOTAL	10	0	100	20	0	100
BADGE.HCl, BADGE.2HCl, BADGE.H2O.HCl, Suma	Salses a base de tomàquet	4	0	100	4	0	100
	Peix en conserva	6	0	100	16	0	100
	TOTAL	10	0	100	20	0	100
BFDGE i BFDGE.2HCl	Salses a base de tomàquet	4	0	100	4	0	100
	Peix en conserva	6	0	100	16	0	100
	TOTAL	10	0	100	20	0	100
BFDGE.2H2O i bisfenol F	Salses a base de tomàquet	4	0	100	4	0	100
	Peix en conserva	6	0	100	16	0	100
	TOTAL	10	0	100	20	0	100
Bisfenol A	Salses a base de tomàquet	4	0	100	4	0	100
	Peix en conserva	6	0	100	15	0	100
	TOTAL	10	0	100	19	0	100
Estany inorgànic	Salses a base de tomàquet	4	0	100	4	0	100
	Peix en conserva	8	0	100	16	0	100
	Fruita tractada tèrmicament	7	1	86	7	1	86
	TOTAL	19	1	97	27	0	100
TOTAL		69	1	99	126	1	96

8. Subprograma de vigilància de residus de radiació ionitzant

PERILLS QUÍMICS. RADIACIÓ IONITZANT. SIVAL 2009-2010

PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
Radiació ionitzant	Espècies simples per condimentar	-	-	-	4	0	100
	Fruita seca i fruita dessecada	-	-	-	4	0	100
	TOTAL	-	-	-	8	0	100
TOTAL		-	-	-	8	0	100

Any 2009:

14 MOSTRES NO CONFORMES:

Mercuri

Bonítol fresc (*Sarda sarda*); (1,003 mg/kg).

Emperador fresc (*Xiphias gladius*); (3,840 +/- 0,422 mg/kg).

Dioxines, PCB i altres compostos orgànics

Carn fresca d'ànec de caça refrigerada (dioxines: suma de policlorodibenzo-*para*-dioxines [PCDD] i policlorodibenzofurans [PCDF]); (17 pg/g).

Carn fresca d'ànec de caça refrigerada (suma de dioxines i PCB similars a dioxines [suma de PCDD, PCDF i PCB]); (91,300 pg/g).

Bonítol fresc (*Sarda sarda*); (suma de dioxines i PCB similars a dioxines [suma de PCDD, PCDF i PCB]); (34,400 pg/g).

Bonítol fresc (*Sarda sarda*); (bifenils policlorats similars a dioxines [PCB similars]); (32,800 µg/kg).

Plaguicides

Ous frescos (hexaclorociclohexà [HCH], isòmer gamma, lindà); (0,411 mg/kg).

Residus de materials en contacte amb els aliments

Olives farcides d'anxova (estany inorgànic); (241 mg/l).

Residus de processat

Cafès barreja natural i torrefacte (acrilamida 190 µg/kg i Furà 2.236 µg/kg).

Cafès barreja natural i torrefacte (acrilamida 253 µg/kg).

Cafès barreja natural i torrefacte (acrilamida 110 µg/kg).

Cafès barreja natural i torrefacte (acrilamida 134 µg/kg).

Succedanis de cafè: malta d'ordi torrada (acrilamida 479 µg/kg).

Succedanis de cafè: malta d'ordi torrada (acrilamida 94 µg/kg).

Programa d'investigació de la qualitat sanitària dels aliments (IQSA). ASPB

L'Agència de Salut Pública de Barcelona dissenya i executa el seu propi programa de vigilància de perills químics. En les taules següents s'especifiquen els perills químics estudiats i els aliments on s'han trobat disconformitats dins d'aquest programa:

N: nombre de determinacions.

ND: nombre de determinacions no conformes.

TC: taxa de conformitat (%).

PERILLS ABIÒTICS. IQSA 2009-2010							
PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
HAP	MOSTRES I DETERMINACIONS	99	0	100	64	0	100
HAP	Peix fumat	5	0	100	5	0	100
	Bivalves frescos i cuits	19	0	100	10	0	100
	Olis	10	0	100	5	0	100
	Aperitius	10	0	100	5	0	100
	Pa	12	0	100	5	0	100
	Cereals per esmorzar	10	0	100	7	0	100
	Galetes	6	0	100	5	0	100
	Condiments i espècies	10	0	100	5	0	100
	Cafè	12	0	100	11	0	100
	Complements alimentaris	5	0	100	6	0	100
	TOTAL	99	0	100	64	0	100
Metalls	MOSTRES	177	4	98	133	1	99
	DETERMINACIONS	588	4	99,3	394	1	99,7
Arsènic	Peix fresc	30	0	100	14	0	100
	Conserves de peix	10	0	100	5	0	100
	Crustacis frescos i cuits	18	0	100	10	0	100
	Cefalòpodes frescos	15	0	100	4	0	100
	Bivalves frescos i cuits	20	0	100	10	0	100
	Olis	-	-	-	5	0	100
	Cereals i derivats	8	0	100	4	0	100
	Espècies	10	0	100	5	0	100
	Aigües envasades	10	0	100	5	0	100
	TOTAL	121	0	100	62	0	100
Arsènic inorgànic	Crustacis frescos i cuits	-	-	-	9	0	100
	Bivalves frescos i cuits	-	-	-	10	0	100
	Cereals (arròs)	8	0	100	4	0	100
	Condiments i espècies	10	0	100	5	0	100
	TOTAL	18	0	100	28	0	100
Cadmi	Peix fresc	30	0	100	14	0	100
	Conserves de peix	10	0	100	5	0	100
	Crustacis frescos i cuits	18	1	94	10	0	100
	Cefalòpodes frescos	15	0	100	4	0	100
	Bivalves frescos i cuits	20	0	100	10	1	90
	Cereals (arròs)	8	0	100	4	0	100
	Hortalisses	36	0	100	36	0	100
	TOTAL	137	1	99	83	1	99
Mercuri	Peix fresc	30	2	93	14	0	100

PERILLS ABIÒTICS. IQSA 2009-2010

PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
	Conserves de peix	10	0	100	5	0	100
	Crustacis frescos i cuits	18	1	94	10	0	100
	Cefalòpodes frescos	15	0	100	4	0	100
	TOTAL	73	3	96	33	0	100
Metilmercuri	Peix fresc	30	0	100	14	0	100
	Conserves de peix	10	0	100	5	0	100
	Crustacis frescos i cuits	18	0	100	10	0	100
	Cefalòpodes frescos	15	0	100	4	0	100
	TOTAL	73	0	100	33	0	100
Plom	Peix fresc	29	0	100	14	0	100
	Conserves de peix	10	0	100	5	0	100
	Crustacis frescos i cuits	18	0	100	10	0	100
	Cefalòpodes frescos	15	0	100	4	0	100
	Bivalves frescos i cuits	20	0	100	10	0	100
	Olis	-	-	-	5	0	100
	Cereals (arròs)	8	0	100	4	0	100
	Hortalisses	36	0	100	36	0	100
	Preparats deshidratats per a lactants	15	0	100	4	0	100
	Cafè torrat	-	-	-	11	0	100
	Vins	15	0	100	10	0	100
	TOTAL	166	0	100	113	0	100
Courea	Olis	-	-	-	5	0	100
	Cafè torrat	-	-	-	11	0	100
	TOTAL	-	-	-	16	0	100
Ferro	Olis	-	-	-	5	0	100
	TOTAL	-	-	-	5	0	100
Zinc	Cafè torrat	-	-	-	11	0	100
	TOTAL	-	-	-	11	0	100
Seleni	Conserves vegetals	-	-	-	10	0	100
	TOTAL	-	-	-	10	0	100
Nitrats	MOSTRES I DETERMINACIONS	47	1	98	32	0	100
Nitrats	Preparats de cereals per a lactants - farinetes	12	0	100	4	0	100
	Aliments infantils - potets	10	0	100	4	0	100
	Hortalisses	25	1	96	24	0	100
	TOTAL	47	1	98	32	0	100
PCB	MOSTRES I DETERMINACIONS	94	0	100	55	0	100
PCB	Carns fresques	20	0	100	12	0	100
	Ous	10	0	100	5	0	100
	Llets	10	0	100	4	0	100
	Mantegues	9	0	100	9	0	100
	Formatges	15	0	100	11	0	100
	Peix fresc	30	0	100	14	0	100
	TOTAL	94	0	100	55	0	100
Plaguicides	MOSTRES I DETERMINACIONS	335	14	96	225	3	99
Plaguicides	Carn fresca	20	0	100	12	0	100
	Ous	10	0	100	5	0	100
	Llets	10	0	100	4	0	100
	Mantegues	9	0	100	9	0	100

PERILLS ABIÒTICS. IQSA 2009-2010

PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
	Formatges	15	0	100	11	0	100
	Peix fresc	30	0	100	14	0	100
	Crustacis frescos	10	0	100	5	0	100
	Bivalves frescos	10	0	100	5	0	100
	Cefalòpodes frescos	10	0	100	4	0	100
	Olis	10	0	100	5	0	100
	Cereals i derivats	54	0	100	31	0	100
	Preparats de cereals per a lactants - farinetes	12	0	100	4	0	100
	Aliments infantils - potets	10	1	90	4	1	75
	Preparats deshidratats per a lactants	15	0	100	4	0	100
	Hortalisses	36	8	78	36	2	94
	Fruites	28	1	97	36	0	100
	Fruites seques	24	1	96	11	0	100
	Fruita dessecada	12	2	83	10	0	100
	Conserves vegetals	-	-	-	10	0	100
	Condiments i espècies	10	1	90	5	0	100
	TOTAL	335	14	96	225	3	99
Altres perills							
Bromats	Aigües envasades	10	0	100	5	0	100
	TOTAL	10	0	100	5	0	100
Melamina	Derivats de soja	9	0	100	5	0	100
	TOTAL	9	0	100	5	0	100
BADGE	Productes carnis tractats per calor	-	-	-	12	0	100
	Llets	-	-	-	4	0	100
	Mantegues	-	-	-	9	0	100
	Formatges madurats	-	-	-	11	0	100
	Peix fumat	-	-	-	5	0	100
	Conserves de peix	-	-	-	5	0	100
	Olis	-	-	-	5	0	100
	Conserves vegetals	-	-	-	10	0	100
	Aigües envasades	-	-	-	3	0	100
	TOTAL	-	-	-	64	0	100
Retardants de flama bromats (BFR)	Peix fresc	-	-	-	14	0	100
	Peix fumat	-	-	-	5	0	100
	Conserves de peix	-	-	-	5	0	100
	Crustacis frescos i cuits	-	-	-	10	0	100
	Cefalòpodes frescos	-	-	-	4	0	100
	Bivalves frescos i cuits	-	-	-	10	0	100
	TOTAL	-	-	-	48	0	100
Naftalens clorats	Peix fresc	-	-	-	14	0	100
	Peix fumat	-	-	-	5	0	100
	Conserves de peix	-	-	-	5	0	100
	Crustacis frescos i cuits	-	-	-	10	0	100
	Cefalòpodes frescos	-	-	-	4	0	100
	Bivalves frescos i cuits	-	-	-	10	0	100
	TOTAL	-	-	-	48	0	100
3-MCPD	Olis	-	-	-	5	0	100
	Derivats de soja (salses)	-	-	-	5	0	100
	TOTAL	-	-	-	10	0	100
Etilcarbamat	Vins	-	-	-	9	0	100

PERILLS ABIÒTICS. IQSA 2009-2010							
PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
	TOTAL	-	-	-	9	0	100
Furan	Productes carnis tractats per calor	25	0	100	15	0	100
	Aliments infantils – potets	10	0	100	4	0	100
	Cafè	12	0	100	11	0	100
	TOTAL	47	0	100	30	0	100
Acrilamida	Cereals i derivats	28	0	100	17	0	100
	Preparats de cereals per a lactants – farinetes	12	0	100	4	0	100
	Aliments infantils – potets	10	0	100	4	0	100
	Cafè	12	0	100	11	0	100
	Derivats de patata (patates fregides i patates xips)	12	0	100	12	0	100
	TOTAL	74	0	100	48	0	100
TOTAL MOSTRES		463	18	96	309	4	98,7
TOTAL DETERMINACIONS		1.303	19	98,5	1.037	4	93,2

EVOLUCIÓ IQSA 2008-2010. PARÀMETRES ABIÒTICS									
PERILL	2008			2009			2010		
	N	ND	TC	N	ND	TC	N	ND	TC
HAP	31	0	100%	99	0	100%	64	0	100%
Arsènic	92	0	100%	121	0	100%	62	0	100%
As inorgànic	23	0	100%	18	0	100%	28	0	100%
Cadmi	99	0	100%	137	1	99%	83	1	99%
Mercuri	69	2	97%	73	3	96%	33	0	100%
Metil Hg	69	0	100%	73	0	100%	33	0	100%
Plom	98	0	100%	166	0	100%	113	0	100%
Courea	-	-	-	-	-	-	16	0	100%
Ferro	-	-	-	-	-	-	5	0	100%
Zinc	-	-	-	-	-	-	11	0	100%
Seleni	-	-	-	-	-	-	10	0	100%
Nitrats	50	2	96%	47	1	98%	32	0	100%
Nitrits	7	0	100%	-	-	-	-	-	-
PCB	84	0	100%	94	0	100%	55	0	100%
Plaguicides	250	3	99%	335	14	96%	225	3	99%
Bromats	15	0	100%	10	0	100%	5	0	100%
Melamina	-	-	-	9	0	100%	5	0	100%
BADGE	-	-	-	-	-	-	64	0	100%
BFR	-	-	-	-	-	-	48	0	100%
Naftalens clorats	-	-	-	-	-	-	48	0	100%
3-MCPD	-	-	-	-	-	-	10	0	100%
Etilcarbamat	-	-	-	-	-	-	9	0	100%
Furan	-	-	-	47	0	100%	30	0	100%
Acrilamida	-	-	-	74	0	100%	48	0	100%
Trihalometans	15	0	100%	-	-	-	-	-	-

Font de les dades:

- Agència de Protecció de la Salut.
- Institut de Seguretat Alimentària i Salubritat. Agència de Salut Pública de Barcelona.

Programa de vigilància d'ingredients tecnològics. SIVAL. APS

N: nombre de determinacions.
 ND: nombre de determinacions no conformes.
 TC: taxa de conformitat (%).

PROGRAMA DE VIGILÀNCIA D'INGREDIENTS TECNOLÒGICS. NOMBRE I PERCENTATGE DE DETERMINACIONS CONFORMES SEGONS SUBPROGRAMA. CATALUNYA						
	2009			2010		
	N	ND	TC	N	ND	TC
	487	91	81,31	378	60	84,13
TOTAL	487	91	81,31	378	60	84,13

NOMBRE I PERCENTATGE DE DETERMINACIONS CONFORMES, DE LÍMIT RECOMANAT I DE LÍMIT NORMATIU, SEGONS SECTORS ALIMENTARIS. CATALUNYA. 2009-2010						
SECTOR ALIMENTARI	2009			2010		
	N	ND	TC	N	ND	TC
Carn i derivats	324	88	72,84	258	60	76,74
Condiments i espècies	20	0	100	16	0	100
Edulcorants naturals i mel	28	0	100	24	0	100
Olis i greixos	8	0	100	8	0	100
Peixos, mol·luscs bivalves i derivats	107	3	97,2	72	0	100
TOTAL	487	91	81,31	378	60	84,13

INGREDIENTS TECNOLÒGICS. SIVAL 2009-2010							
PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
Amarant (E-123)	Caramels	7	0	100	7	0	100
	Llaminadures	7	0	100	5	0	100
	TOTAL	14	0	100	12	0	100
Benzoats (E-211, E-212 i E-213) i àcid benzoic (E-210)	Cefalòpodes frescos sencers	10	0	100	4	0	100
	TOTAL	10	0	100	4	0	100
Eritrosina (E-127)	Caramels	7	0	100	7	0	100
	Llaminadures	7	0	100	5	0	100
	TOTAL	14	0	100	12	0	100
Nitrat potàssic (E-252) i nitrat sòdic (E-251)	Preparats de carn adobats	20	0	100	12	0	100
	Preparats de carn no adobats	53	30	43	34	18	47
	Productes carnis crus curats	38	2	95	27	2	93
	Productes carnis crus curats i salats	10	0	100	10	1	90
	Productes carnis tractats per calor	10	7	30	13	13	0
	TOTAL	131	39	70	96	34	65
Nitrit potàssic (E-249) i nitrit sòdic (E-250)	Preparats de carn adobats	20	0	100	12	0	100
	Preparats de carn no adobats	53	32	40	34	22	35
	Productes carnis crus curats	38	0	100	28	0	100
	Productes carnis crus curats i	9	0	100	10	0	100

INGREDIENTS TECNOLÒGICS. SIVAL 2009-2010

PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
	salats						
	Productes carnis tractats per calor	10	0	100	7	0	100
	TOTAL	130	32	75	91	22	76
Sorbats (E-202 i E-203) i àcid sòrbic (E-200)	Mol·luscs bivalves vius	5	0	100	9	0	100
	TOTAL	5	0	100	9	0	100
Sudan I	Espècies simples per condimentar	5	0	100	4	0	100
	Greixos vegetals	2	0	100	2	0	100
	TOTAL	7	0	100	6	0	100
Sudan II	Espècies simples per condimentar	5	0	100	4	0	100
	Greixos vegetals	2	0	100	2	0	100
	TOTAL	7	0	100	6	0	100
Sudan III	Espècies simples per condimentar	5	0	100	4	0	100
	Greixos vegetals	2	0	100	2	0	100
	TOTAL	7	0	100	6	0	100
Sudan IV	Espècies simples per condimentar	5	0	100	4	0	100
	Greixos vegetals	2	0	100	2	0	100
	TOTAL	7	0	100	6	0	100
Sulfits (E-221, E-222, E-223, E-224, E-226, E-227 i E-228) i diòxid de sofre (E-220)	Preparats de carn no adobats	15	1	93	34	0	100
	Productes carnis crus curats	38	16	58	27	4	85
	Productes carnis crus curats i salats	10	0	100	10	0	100
	Cefalòpodes frescos sencers	10	0	100	4	0	100
	Crustacis congelats preparats	10	0	100	7	0	100
	Crustacis cuits	10	2	80	5	0	100
	Crustacis frescos sencers	21	1	95	19	0	100
	TOTAL	114	20	82	106	4	96
Àcid bòric	Crustacis congelats preparats	10	0	100	7	0	100
	Crustacis cuits	10	0	100	3	0	100
	Crustacis frescos sencers	21	0	100	14	0	100
	TOTAL	41	0	100	24	0	100
TOTAL		487	91	81	378	60	84

Programa d'investigació de la qualitat sanitària dels aliments (IQSA). Additius. ASPB

N: nombre de determinacions.

ND: nombre de determinacions no conformes.

TC: taxa de conformitat (%).

ADDITIUS. IQSA 2009-2010							
PERILL	GRUP D'ALIMENT	2009			2010		
		N	ND	TC	N	ND	TC
SO2	Preparats de carn	26	7	73	20	4	80
	Crustacis frescos	9	2	77,7	5	1	80
	Crustacis cuits	10	1	90	5	3	40
	Bivalves cuits	11	0	100	5	0	100
	Cefalòpodes frescos	45	0	100	4	0	100
	Aperitius/refrigeris	10	0	100	5	0	100
	Galetes	6	1	83	5	0	100
	Fruita seca i dessecada	37	0	100	21	0	100
	Vins	15	0	100	10	0	100
	TOTAL	139	11	92	80	8	90
Àcid sòrbic	Crustacis cuits	9	0	100	5	0	100
	Cefalòpodes	5	0	100	-	-	-
	Bivalves cuits	10	0	100	5	0	100
	Aperitius/refrigeris	10	0	100	5	0	100
	Pastisseria farcida	26	0	100	-	-	-
	Fruita seca i dessecada	37	0	100	21	0	100
	Vins	15	0	100	10	0	100
	TOTAL	112	0	100	46	0	100
Àcid benzoic	Crustacis cuits	9	0	100	5	0	100
	Bivalves cuits	5	0	100	5	0	100
	Aperitius/refrigeris	10	1	90	5	0	100
	Fruita seca i dessecada	37	0	100	21	0	100
	TOTAL	61	1	98	36	0	100
PHB	Aperitius/refrigeris	10	0	100	5	0	100
	TOTAL	10	0	100	5	0	100
Nitrat sòdic	Preparats de carn	5	0	100	4	0	100
	Productes carnis curats	25	2	92	15	1	93
	Productes carnis tractats per calor	25	0	100	15	11	27
	TOTAL	55	2	100	34	12	65
Nitrit sòdic	Preparats de carn	5	0	100	4	0	100
	Productes carnis curats	25	0	100	15	0	100
	Productes carnis tractats per calor	25	0	100	15	0	100
	TOTAL	55	0	100	34	0	100
TOTAL MOSTRES		215	14	93	119	20	83
TOTAL DETERMINACIONS		432	14	96,8	235	20	91,5

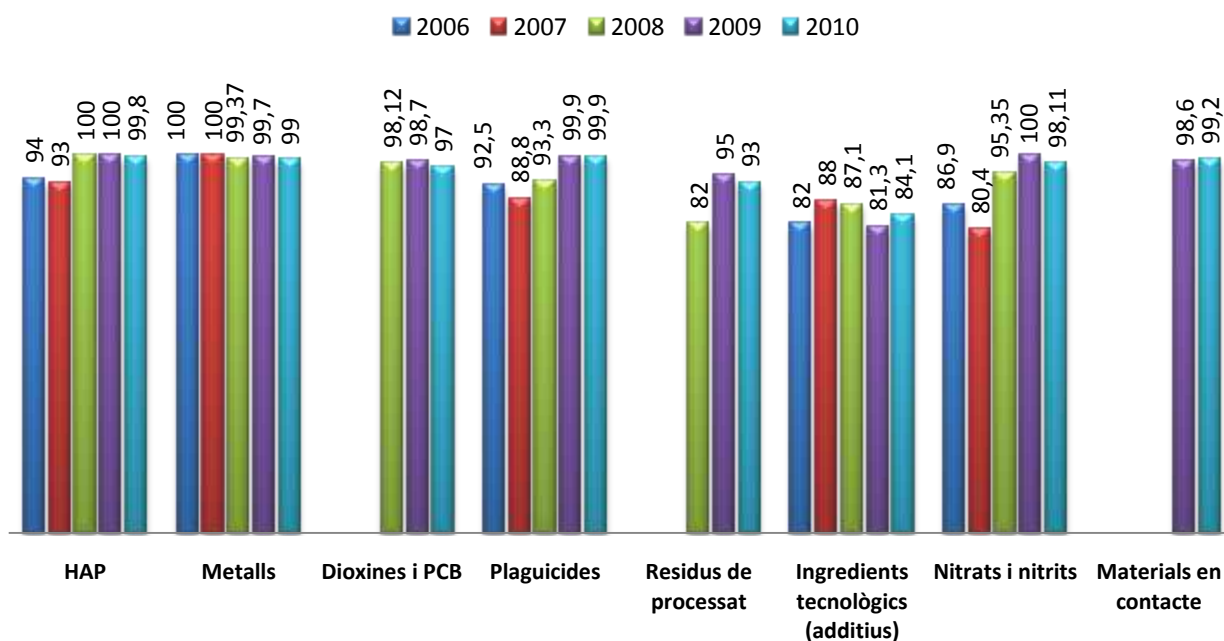
EVOLUCIÓ IQSA 2008-2010. ADDITIUS. NOMBRE DE DETREMINACIONS

PERILL	2008			2009			2010		
	N	ND	TC	N	ND	TC	N	ND	TC
Colorants artificials Sudan	9	0	100	-	-	-	-	-	-
SO ₂	92	8	91	139	11	92	80	8	90
Tractament amb CO	4	0	100	-	-	-	-	-	-
Àcid sòrbic	29	3	90	112	0	100	46	0	100
Àcid benzoic	29	0	100	61	1	98	36	0	100
PHB	-	-	-	10	0	100	5	0	100
Nitrat sòdic	56	13	77	55	2	96	34	12	65
Nitrit sòdic	56	6	89	55	0	100	34	0	100
TOTAL	275	30	89	432	14	96,8	235	20	91,5

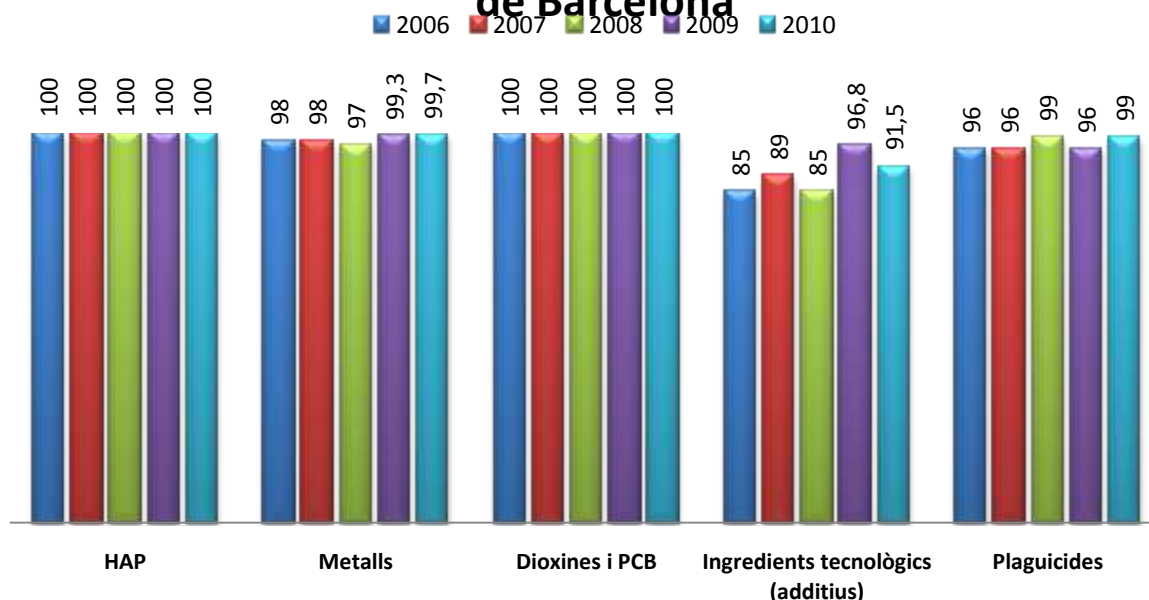
Font de les dades:

- Agència de Protecció de la Salut.
- Institut de Seguretat Alimentària i Salubritat. Agència de Salut Pública de Barcelona

Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills químics en aliments segons dades de vigilància de l'Agència de Protecció de la Salut



Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills químics en aliments segons dades de vigilància de l'Agència de Salut Pública de Barcelona



Presència de plaguicides en productes posats a disposició dels consumidors

Vigilància de plaguicides

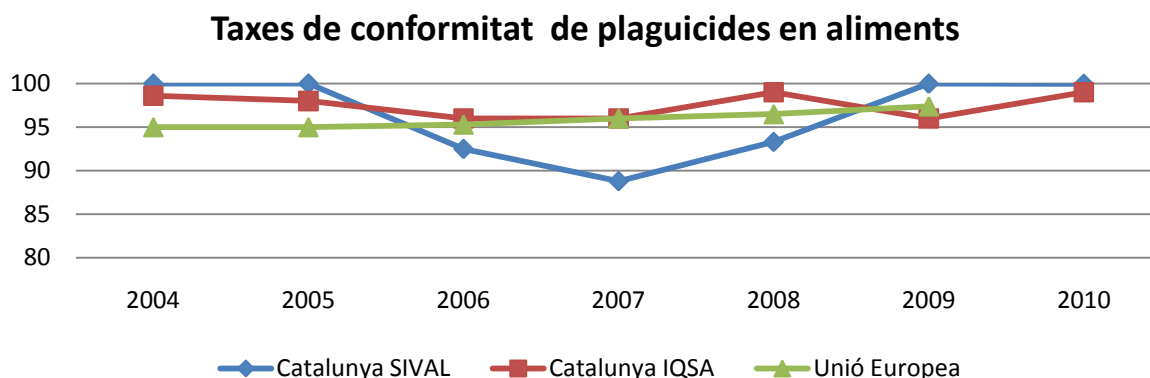
	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Dades Agència de Protecció de la Salut (PVASAC-SIVAC)	100%	100%	92,5%	88,8%	93,3%	99,99%	99,97%
Dades Agència de Salut Pública de Barcelona (IQSA)	98,6%	98%	96%	96%	99%	96%	99%
Dades europees	95%	95%	95,3%	96%	96,5%	97,4%	-

Font: Agència de Protecció de la Salut (PVASAC-SIVAC); Agència de Salut Pública de Barcelona (IQSA), i FVO 2008 Annual Report on Pesticide Residues.

http://ec.europa.eu/food/fvo/specialreports/pesticides_index_en.htm (EFSA).

<http://www.efsa.europa.eu/en/prapertopics/topic/pesticides.htm>

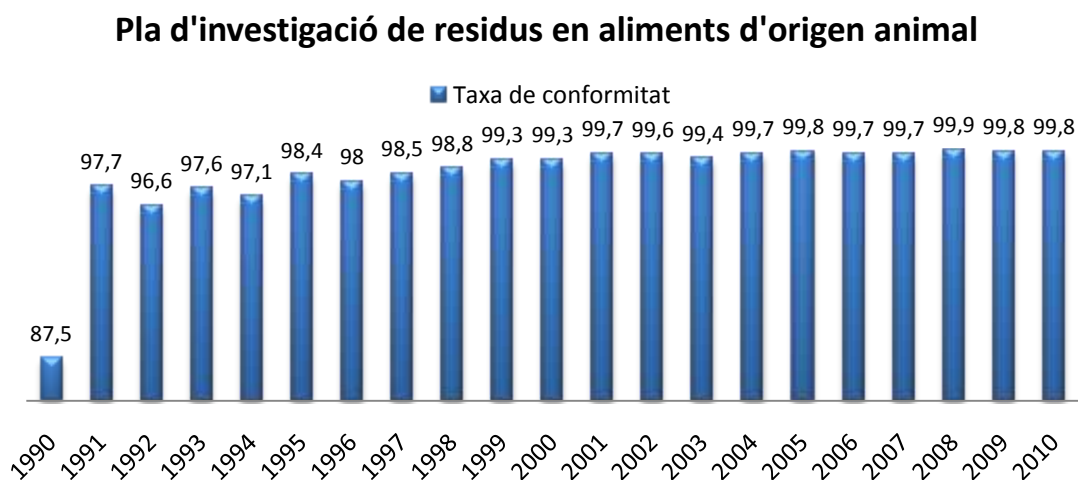
Evolució de resultats de prevalença de plaguicides en aliments 2004-2010



Presència de medicaments veterinaris i altres residus químics en aliments d'origen animal

El Pla d'investigació de residus en animals i aliments d'origen animal és un programa de mostreig aleatori que té com a principal objectiu controlar determinades substàncies així com els seus residus. Està concebut dins del Programa europeu d'investigació de residus i englobat dins del Pla estatal d'investigació de residus (PNIR). S'investiguen substàncies amb efecte anabolitzant, substàncies no autoritzades i medicaments veterinaris (incloent-hi les substàncies no registrades que es podrien utilitzar en veterinària), a més d'unes altres substàncies, com plaguicides, metalls pesants, micotoxines i contaminants ambientals. Les taxes de conformitat són molt elevades des de fa anys.

Evolució de resultats del Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal a Catalunya 1990-2010



Font: Agència de Protecció de la Salut. Departament de Salut.

Evolució de resultats del Pla d'investigació de residus de medicaments veterinaris en aliments d'origen animal a Catalunya 2004-2010

TAXA DE CONFORMITAT	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
	99,7%	99,8%	99,7%	99,7%	99,9%	99,8%	99,8%

Font: Agència de Protecció de la Salut. Departament de Salut.

Nota: les principals substàncies que superen els límits màxim de residu són inhibidors i corticosteroides, així com metalls pesants en caça silvestre i cadmi en ronyó de boví i equí.

Sistemes d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI-RASFF)

Una altra font important d'informació és la que es deriva dels sistemes d'intercanvi ràpid d'informació i xarxes d'alerta alimentària, tant l'europeu, conegut amb les sigles RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) com els de l'Estat espanyol: l'SCIRI (Sistema coordinat d'intercanvi ràpid d'informació) pel aliments i el POIAA (Pla operatiu d'intervenció en l'alimentació animal). Tot i que molts dels problemes notificats al RASFF no han afectat directament Catalunya, cal considerar les dades que ofereix per tal de tenir un coneixement general de la situació en el nostre entorn més immediat. La globalització del comerç i dels sistemes de producció fan que els problemes detectats en un indret determinat puguin donar-se o traslladar-se ràpidament en altres territoris. Interessa, doncs, conèixer i analitzar quins problemes s'han detectat i a quin tipus d'aliments han estat associats.

Sistema d'intercanvi ràpid d'informació i d'alerta alimentària (SCIRI). Notificacions per tipus de perill

	2006			2007			2008		
	INFORMACIÓ	ALERTESES	REBUIGS	INFORMACIÓ	ALERTESES	REBUIGS	INFORMACIÓ	ALERTESES	REBUIGS
Biològics	187	48	98	255	63	64	334	62	101
Físics	145	22	44	178	22	90	186	8	96
Químics	760	107	1.033	743	177	955	653	119	1.034
Altres	227	20	48	119	31	101	173	20	122
TOTAL	1.319	197	1.225	1.325	293	1.210	1.346	209	1.353

	2009			2010		
	INFORMACIÓ	ALERTESES	REBUIGS	INFORMACIÓ	ALERTESES	REBUIGS
Biològics	387	94	151	457	45	152
Físics	120	10	252	141	10	289
Químics	717	38	883	658	100	920
Altres	260	44	127	193	33	118
TOTAL	1.484	186	1.413	1.449	188	1.479

Font: Memòria SCIRI AESAN.

Notificacions d'alerta a Catalunya. Període 2004-2010

EVOLUCIÓ DEL NOMBRE DE NOTIFICACIONS D'ALERTA A CATALUNYA. PERÍODE 2004-2010

	PERILL QUÍMIC	PERILL FÍSIC	PERILL BIOLÒGIC	ALTRES PERILLS	TOTAL
2004					64
2005					54
2006	25	2	21	16	64
2007	77	6	24	20	127
2008	59	1	32	12	101
2009	33	5	14	24	76
2010	37	5	18	17	77

Alertes gestionades a Catalunya

ALERTES SCIRI 2009

TIPUS DE PERILL	PERILL	PRODUCTE	CASOS
Químic	Additius	Derivats de confiteria, carn, begudes	11
	Metalls pesants	Peix, cereals	8
	Toxines fúngiques	Fruits secs, cereals, llavors	4
	Migració de materials en contacte amb aliments	Materials en contacte amb aliments	5
	Altres	Olis vegetals	3
	Medicaments veterinaris	Mel	1
	Hidrocarburs aromàtics policíclics	Cereals	1
	TOTAL		33
Físic	Alteracions organolèptiques	Productes lactis, aliments infantils	2
	Condicions higièniques deficientes	Fruits secs	1
	Presència de cossos estranys	Farines, productes de confiteria	2
	TOTAL		5
Biològic	Bacteris	Carn, derivats de llet, aliments infantils, peixos, ous, marisc	11
	Biotoxines	Marisc	2
	Fongs i llevats	Cereals	1
	TOTAL		14
Altres	Aliments no autoritzats com a nous aliments	Productes dietètics	1
	Presència d'OMG no autoritzats	Derivats de cereals i farines, llavors d'oleaginoses, llegums	6
	Indústries clandestines	Carns i derivats	1
	Altres	Carns i derivats	1
	Defectes d'etiquetatge	Productes dietètics, derivats del cacau, confiteria, farines, suplementes, carn, derivats de cereals	12
	Toxiinfeccions, infeccions, intoxicacions alimentàries	Infusions	1
	Fraus	Bolets, productes lactis	2
	TOTAL		24
TOTAL			76

ALERTES SCIRI 2010

TIPUS DE PERILL	PERILL	PRODUCTE	CASOS
Químic	Additius	Sucs, farines	3
	Metalls pesants	Peix, derivats de fruita, algues	13
	Toxines fúngiques	Cereals, fruits secs, espècies	6
	Migració de materials en contacte amb aliments	Derivats de fruita, materials en contacte amb diversos aliments	6
	Altres	Aliments especials	5
	Medicaments veterinaris	Dietètics	1
	Fitosanitaris	Fruita, llegums	3
	TOTAL		37
Físic	Presència de cossos estranys	Hortalisses, begudes, productes lactis, cafè	5
	TOTAL		5
Biològic	Bacteris	Carn, carn d'au, derivats de llet, marisc, ous, peix, cereals	14
	Biotoxines	Begudes	1
	Fongs i llevats	Cereals	1
	Virus	Hortalisses	1
	Altres toxines	Peixos i derivats	1
	TOTAL		18
Altres	Aliments no autoritzats com a nous aliments	Cereals, fruita	2
	Defectes documentals	Marisc	1
	Presència d'OMG no autoritzats	Cereals	3
	Indústries clandestines	Marisc, peix	1
	Altres	Aliment de règim específic	1
	Defectes d'etiquetatge	Sucs, derivats del cacau, productes carnis, bolets, complements, cereals	7
	Toxiinfeccions , infeccions, intoxicacions alimentàries	Plats preparats a base de carn	1
	Fraus		1
	TOTAL		17
TOTAL			77

Font de les dades: Agència de Protecció de la Salut.

Es classifiquen com a *alertes SCIRI* aquelles notificacions que han fet necessària l'actuació de les autoritats competents perquè el producte en qüestió ha estat distribuït o produït dins del territori de l'Estat, mentre que es classifiquen com a *informació* aquelles notificacions en què no s'ha donat aquesta circumstància. De la mateixa manera, a Catalunya es classifiquen com a *alertes* aquelles notificacions en què el producte implicat ha estat produït i/o distribuït dins el Principat. Podem observar que el nombre d>alertes gestionades aquests darrers anys s'ha mantingut estable i que els agents associats han estat múltiples: destaquem-ne els de tipus microbiològic, els additius i els metalls pesants.

Les dades sobre notificacions a Catalunya i/o l'Estat espanyol són només una part del total d'expedients gestionats via RASFF. Per tal de tenir una visió més àmplia i global convé estudiar les dades del sistema europeu d'alerta i intercanvi ràpid d'informació, sobretot si tenim en compte que el mercat europeu constitueix un mercat comú en què les mercaderies circulen lliurement. La permeabilitat de les fronteres al comerç d'aliments fa necessari que les dades del RASFF hagin de ser considerades com a pròpies.

Segons dades del RASFF, els perills biològics, les micotoxines, els pesticides i els perills relacionats amb l'excés o presència no autoritzada d'additius són els que originen la major part de les notificacions. Dins de l'àmbit microbiològic, la salmonel·la, la listèria, el campilobàcter i la histamina són els més destacats. També hem de fer referència a les micotoxines, pels seus potencials efectes sobre la salut i perquè mostren una tendència creixent, especialment en cereals i derivats. Una de les possibles causes d'aquest major nombre de notificacions és l'augment en el control d'aquest grup, tot i que és evident la seva prevalença en aliments, sobretot en els procedents de països tercers. Així, per exemple, la major part dels rebuigs de frontera són deguts a micotoxines.

Nombre total de notificacions a través del RASFF. Anys 2004-2010

ANY	ALERTES	INFORMACIÓ	REBUTG DE FRONTERA	NOTÍCIES	TOTAL
2004	690	553	1.338	89	2.670
2005	955	747	1.453	86	3.241
2006	910	687	1.274	72	2.943
2007	952	761	1.211	43	2.967
2008	528	1.138	1.377	47	3.090
2009	557	1.191	1.484	42	3.322
2010	576	1.168	1.552	62	3.358

Font: The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Annual Report. European Commission.

Perills més notificats el 2009 i el 2010 en la xarxa europea (RASFF)

GRUP DE PERILLS	NOTIFICACIONS		PRINCIPALS PERILLS I PRODUCTES IMPLICATS
	2009	2010	
Microorganismes patògens	471 (14,3%)	548 (16%)	Listèria, vibrió, biotoxines en productes de la pesca. Listèria i salmonel·la en carn, llet, vegetals i derivats.
Contaminació microbiològica	76 (2,3%)	108 (3,2%)	
Al·lèrgogens	96 (2,9%)	67 (2%)	
Biocontaminants	59 (1,8%)	37 (1,1%)	
Biotoxines	13 (0,39%)	26 (0,78%)	
Composició	144 (4,3%)	147 (4,4%)	Alt contingut de iode en vegetals. Alumini en cereals i derivats. Para Red, Sudan vermell 1 i 4 en espècies. Compostos no autoritzats en suplementes. Monòxid de carboni derivat d'origen vegetal. Melamina en cereals, manufacturats i pinsos.
Additius en pinsos	10 (0,3%)	2 (0,06%)	
Additius en aliments	163 (4,9%)	169 (5%)	Sulfits en productes de la pesca, fruites i vegetals. Benzoats en begudes no alcohòliques. Additius no autoritzats. Colorants en alt contingut.
Cossos estranys	156 (4,7%)	137 (4,1%)	Cereals i derivats; manufacturats.
OGM	175 (5,3%)	106 (3,1%)	Cereals i derivats.
Metalls pesants	255 (7,7%)	251 (7,5%)	Cadmi i mercuri en productes de la pesca.
Contaminats	74 (0,2%)	66 (1,9%)	Hidrocarburs aromàtics policíclics en derivats de productes de la pesca. Dioxines en productes de la pesca i pinsos.
Migració	116 (3,5%)	110 (3,3%)	Materials amb migració de crom, cadmi, níquel, amines, formaldehid i ftalats.
Micotoxines	665 (20,3%)	679 (20,4%)	Micotoxines en cereals i derivats, cacau, cafè, espècies, fruits secs, pinsos i aliments per a mascotes. Productes de la pesca.
Etiquetatge incorrecte	38 (1,1%)	29 (0,8%)	
Aspectes organolèptics	87 (2,9%)	120 (3,6%)	
Defectes d'embalatge	36 (1%)	51 (1,5%)	
Paràsits	77 (2,3%)	89 (2,6%)	Peix.
Residus de pesticides	173 (5,2%)	284 (8,5%)	Fruites, vegetal i espècies.
Residus de medicaments veterinaris	122 (3,7%)	73 (2,1%)	Nitrofurans en productes de la pesca i carn de pollastre. Cloramfenicol en mel i carn de pollastre. Sulfonamides en mel.
EET	10 (0,3%)	17 (0,5%)	
Controls insuficients	145 (4,4%)	158 (4,7%)	Peix, carn i derivats; fruites i vegetals.
Radiació	16 (0,4%)	32 (0,9%)	Complements alimentaris.
Altres	97 (2,9%)	20 (0,6%)	
TOTAL	3274	3326	

Font: The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Annual Report. European Commission.

Hi ha hagut un fort creixement de notificacions per al·lergògens des del 2001 fins al 2010, període en què s'ha passat de gairebé cap notificació a 96 el 2009 i 67 el 2010. La major part per presència de llet i derivats, sulfits i fruits secs sense declarar.

El nombre de notificacions per micotoxines ha augmentat els anys 2009-2010 respecte a anys anteriors. Aquesta circumstància pot estar associada als canvis normatius que s'orienten a una major freqüència de control respecte a determinats països d'origen com la Xina, Turquia, el Brasil, l'Argentina, Ghana i Nigèria, entre altres. Tanmateix, després d'un marcat creixement durant anys, el 2010 s'observa una reducció de les notificacions respecte a aflatoxines deguda en part al canvi legislatiu sobre límits màxims que la UE ha fet per alinear-se amb els nivells establerts al Codex Alimentarius.

El 2009 s'han produït 13 notificacions per dioxines en fetges d'animals procedents de països de l'Est. Més endavant, el desembre del 2010, es va notificar un important incident per dioxines a Alemanya per ús de greixos industrials en alimentació animal que va anar acompanyat de notificacions sobre dioxines en fetges procedents de Polònia, sardines de França, així com ous ecològics d'Alemanya, possiblement per causa de la contaminació de blat de moro procedent d'Ucraïna. Totes aquestes notificacions indiquen que continua sent necessari mantenir una vigilància activa sobre dioxines i substàncies similars en alimentació animal.

Pel que fa als metalls pesants, el 2009 s'ha observat un creixement de les notificacions per mercuri que s'ha mantingut el 2010.

Hi ha hagut un elevat nombre de notificacions per *Listeria monocytogenes* associada a productes de la pesca, unes notificacions que continuen augmentant. Tanmateix, en molts casos els nivells detectats estaven per sota de les 100 ufc/g, raó per la que han estat classificats com a notificacions d'informació.

Pel que fa a la salmonel·la, s'ha observat que les notificacions es mantenen en la majoria dels aliments i s'observa un decreixement en carn de pollastre, però també un creixement de les associades a pinsos, sobretot el 2009.

Cal indicar que els microorganismes patògens més notificats són salmonel·la, *Listeria monocytogenes* i *Escherichia coli*, que es destaquen clarament sobre la resta.

Les notificacions per pesticides han crescut de manera important entre el 2009 i el 2010. Concretament, un 65%. Aquest increment està associat sobretot a productes vegetals procedents de països tercers i ha suposat un reforçament dels controls de frontera.

En aquest sentit, podem destacar les irregularitats en peres de Turquia el 2009 per presència d'amitraz, que va originar canvis normatius que van derivar en una reducció de la freqüència i concentració en importacions posteriors. També s'ha de destacar la detecció de pesticides prohibits a la UE com el metil-azinfòs en pomes procedents dels Estats Units i l'Argentina, o el dimetoat i l'ometoat en productes procedents del Marroc, Tailàndia i el Brasil.

La major part de les notificacions per medicaments veterinaris es refereixen al nitrofuran i els seus metabòlits en crustacis, amb un important augment el 2009, i s'associen a productes procedents de Bangla Desh i l'Índia. Cal recordar que els nitrofurans i la nitrofurazona estan considerats com a carcinògens. L'any 2010 destaca la presència d'ivermectina en carns de boví procedents del Brasil, cosa que ha provocat certa controvèrsia pel fet de no existir LMR establert a la normativa europea.

Ivermectina, nitrofuran, cloramfenicol, oxitetraciclina, i fenilbutazona són els medicaments veterinaris més notificats el 2010.

Els anys 2009 i 2010, el nombre de notificacions sobre productes procedents de fora de la UE va suposar al voltant del 75% del nombre total de notificacions.

S'han fet també notificacions associades a brots de malalties d'origen alimentari. Les notificacions d'aquest tipus només es realitzen si el producte causant supera l'àmbit local. El 2009 podem destacar la derivada pel brot de salmonel·la produït als EUA, associat a mantega de cacauet; la nimesulida en complement alimentari; el norovirus en ostres i gerds; el consum a Espanya d'una llaunadura procedent de Colòmbia amb una elevada acidesa que va derivar en cremades orals en infants; la intoxicació per histamina associada a consum de tonyina; el complement alimentari amb excés de vitamina D, així com altres produïts per histamina, salmonel·la i determinats virus que han generat un total de 54 brots notificats.

Pel que fa als brots notificats el 2010, podem destacar el brot de *Listeria monocytogenes* per formatges d'Àustria, amb 24 casos i 5 defuncions; 13 brots per

norovirus a l'enciam a França; 6 brots per salmonel·la; 8 per histamina; 4 per toxina DSP en mol·luscs.

Finalment, convé fer menció de l'origen de les notificacions. En la taula següent podem observar que aproximadament el 90% procedeixen dels sistemes de control oficial, mentre que les empreses només aporten el 7% de la informació que s'incorpora a la xarxa. Aquestes proporcions s'han mantingut de forma constant durant aquests darrers anys.

Els sistemes d'intercanvi ràpid d'informació són, a més d'una eina important per a la protecció de la salut dels consumidors, una font d'informació excel·lent sobre els perills presents en els aliments identificats pel conjunt de sistemes de control oficial europeus. D'altra banda, cal mencionar la necessitat de trobar fórmules per aconseguir un major participació de les empreses en el sistema.

Origen de les notificats RASFF

ANY	CONTROL			EMPRESSES	RECLAMACIONS CONSUMIDORS	INTOXICACIÓ ALIMENTÀRIA
	OFICIAL ESTAT MEMBRE	OFICIAL PAÍS TERCER	FRONTERER			
2006	42%	-	50%	5%	4%	-
2007	43%	-	48%	5%	4%	-
2008	38%	-	52%	6%	4%	-
2009	37%	1%	51%	7%	3%	1%
2010	36%	-	52%	7%	4%	1%

Font: The Ràpid Alert System for Food and Feed (RASFF) Annual Report. European Commission.

Situació 2006-2010

A partir de les dades anteriorment presentades, podem fer algunes reflexions que exposem a continuació. Tanmateix, cal considerar que les dades procedeixen de sistemes de mostreig i anàlisi procedents del control oficial. El nombre de mostres per a cada producte i substància és relativament reduït, de manera que els resultats no es poden considerar estadísticament significatius. Així, per exemple, amb un nombre reduït de mostres es poden observar resultats molt dispars entre uns anys i uns altres que responen més a l'atzar a l'hora de prendre les mostres que a la situació real existent. Cal considerar les dades obtingudes al llarg de diferents anys i fer una interpretació de resultats que tingui en compte aquestes limitacions.

a) Anàlisi de la situació relativa a la prevalença de perills biològics

Pel que fa als perills microbiològics, tot i que les prevalences observades són diferents en funció de la font d'informació, podem fer una menció especial a determinades qüestions relatives al període 2006-2010.

- En el període 2006-2010 s'observen uns nivells elevats de **conformitat global** dels perills biològics en aliments que oscil·len entre el 92% i el 96,79% segons dades de l'Agència de Protecció de la Salut, i entre el 92% i el 95,8% segons dades de l'Agència de Salut Pública de Barcelona.
- Les dades relatives a **indicadors i testimonis** de l'APS mostren taxes de conformitat baixes per grups com els aerobis mesòfils, amb un 60-80% de conformitat en funció de l'any i amb disconformitats associades principalment a productes de la pesca. Les dades ASPB mostren unes taxes de conformitat d'entre el 50% i el 70% per aerobis a 30 °C i per a coliformes, normalment associats a menjars preparats. Tot i que no es tracta de patògens, cal considerar que els anomenats indicadors i testimonis indiquen una manca d'higiene o el fet que els productes han estat exposats a condicions en què es poden haver introduït organismes patògens i/o permès la seva multiplicació. Indicadors i testimonis són en definitiva instruments per valorar la probabilitat de presència de patògens i, per tant, han de ser considerats com a indicadors de la higiene l'autocontrol de l'empresa productora i del risc microbiològic dels productes.
- Es detecten una sèrie de microorganismes patògens amb unes taxes de conformitat relativament baixes en determinats productes, i amb dades dels anys 2009-2010 que mostren una evolució favorable. Amb dades del 2008 de l'APS, podem destacar la **salmonel·la** (30% en carn fresca de guatlla, 28,5% en carn d'oví refrigerada i 69,2% en hamburguesa de boví). Tanmateix, les dades dels anys 2009-2010 mostren uns resultats més favorables pel que fa a la salmonel·la, amb una taxa de conformitat del 50-60% en carn de guatlla, 80%-100% en carn de pollastre i 100% en la resta d'aliments analitzats. Aquestes dades coincideixen amb el fet que la prevalença en explotacions s'ha reduït, segons les dades disponibles, però caldrà veure si aquesta tendència es consolida els propers anys. D'altra banda, **Yersinia enterocolitica** no varia la seva prevalença i es manté en unes taxes de conformitat del 60-70%,

amb disconformitats associades sobretot a carn d'aus i de porcí i els seus derivats. Pel que fa a **Listeria monocytogenes**, la taxa de conformitat global el 2008 va ser del 99,7%, però amb un 66,6% en menjar preparat, mentre que les dades dels anys 2009 i 2010 mostren una taxa de conformitat global del 99% i el 98%, respectivament, amb disconformitats associades a preparats de carn, amb taxes de conformitat del 91%-96%, mentre que els menjars preparats mostren una conformitat superior al 96% i la resta d'aliments analitzats, del 100%.

- Les disconformitats trobades són més preocupants en productes destinats a ser consumits sense tractament tèrmic previ, sobretot per a determinats grups de població amb major susceptibilitat. És el cas d'alguns productes que segons dades del 2008 mostraven taxes de conformitat inferiors al 100%: *Listeria monocytogenes* en menjars preparats (66,6%); salmonel·la en fuet, (96,67%), en pollastre cuit envasat (95%) i en llonganissa crua assecada (87,5%); *Bacillus cereus* en flocs de cereals (88,80%); *Enterobacter sakazakii* en aliments amb cereals per als més menuts (63%). Les dades dels anys 2009 i 2010 mostren resultats similars en el cas de *Bacillus cereus* en cereals transformats (80% el 2009 i el 2010), i resultats millors en els casos de *Listeria monocytogenes* en productes crus curats (93% el 2009 i 96% el 2010) i salmonel·la en productes carnis crus curats (94% el 2009 i 100% el 2010).
- Les **micotoxines** són causa d'una baixa taxa de conformitat (50%) dels cereals en pols analitzats el 2007 i d'una taxa del 33,3% dels pistatxos analitzats el 2008. Les dades del 2009 i el 2010 mostren taxes de conformitat del 100% en els productes analitzats, tot i que s'observa una taxa de conformitat del 80% en aliments infantils a base de cereals.
- La **histamina** és també un perill a considerar, ateses les baixes taxes de conformitat trobades en productes de la pesca com la tonyina, tot i que ha experimentat una tendència a la millora aquests darrers anys (70% el 2008, 88% el 2009 i 100% el 2010). També convé fer esment de les baixes taxes de conformitat en formatges: 70%, 60% i 71% els anys 2008, 2009 i 2010, respectivament. És també cosa destacable que sigui un dels agents causants de brots d'intoxicació: 7 brots el 2006, 8 brots el 2007, 5 brots el 2008, cap brot el 2009 i 3 el 2010. S'observa, doncs, una certa correlació entre la prevalença del perill i els efectes sobre la salut de la població.
- L'**anisakiosi** és freqüent en peixos que no procedeixen de la costa mediterrània, amb una prevalença que oscil·la entre el 23% i el 80%, segons espècie i any. En el cas des peixos procedents de la costa mediterrània, les

prevalences són molt més baixes, tot i que s'observa una possible tendència a l'alça, ja que en el seguiment que es va fer entre els anys 2004 i 2008 es va observar un augment progressiu: del 5% el 2004 al 7,2% el 2007 i al 9,2% el 2008. Cal indicar que el 2010 es va declarar un brot per anisakiosi i que les dades sobre ingressos hospitalaris mostren que és una malaltia diagnosticada en hospitals de Catalunya, tot i que de baixa freqüència.

- La comparació dels diferents paràmetres a partir de les dades del període 2006-2010 es fa difícil pel fet que sovint es canvien el producte analitzat i el nombre de mostres. És per això que cal considerar les dades de períodes llargs d'anys per poder observar realment tendències. Fetes aquestes reserves podem afirmar que **la situació general del període 2006-2010 ha estat d'estabilitat, amb una certa tendència a la millora** en la majoria de paràmetres.
- Si contrastem les informacions obtingudes dels programes de vigilància portats a terme a Catalunya amb les dades de la xarxa europea d'intercanvi d'informació i alertes alimentàries, podem observar que les principals causes de notificació coincideixen amb les causes de no conformitat dels programes de vigilància i control. Així, les principals causes de notificació són els perills biològics: micotoxines, salmonel·la, campilobàcter i *Listeria monocytogenes* com a principals agents implicats.

Les dades epidemiològiques disponibles permeten observar una relació entre els brots declarats, els casos notificats, els agents detectats i la seva prevalença, cosa que obliga a extremer les mesures de gestió del risc. Les mesures d'higiene, un procés de cocció complet i l'aplicació del fred són elements fonamentals per minimitzar el risc que es deriva de la relativament elevada prevalença d'aquests perills en productes posats a l'abast dels consumidors.

Aquesta situació obliga a continuar treballant en dos fronts complementaris. D'una banda, s'han d'intensificar les mesures que afavoreixin les pràctiques correctes, especialment en els àmbits domèstic i de la restauració col·lectiva. D'altra banda, cal complementar aquesta línia de treball amb accions orientades a minimitzar la prevalença dels perills en la cadena alimentària en els àmbits de la sanitat animal, la higiene, l'autocontrol, etc. Els consumidors i els operadors de la cadena alimentària han de ser conscients de la importància de les mesures preventives per minimitzar els riscos i de la seva responsabilitat dins de l'àmbit d'acció propi.

b) Anàlisi de la situació relativa a la prevalença de perills químics

Històricament s'han descrit greus incidents d'intoxicació aguda per perills químics. En el nostre entorn més immediat es poden citar les intoxicacions per β -agonistes utilitzats en l'engreix il·legal de bestiar, que es van produir els anys noranta, i el conegut cas de la síndrome tòxica associada a l'oli de colza desnaturalitzat de principis dels anys vuitanta. Aquest episodi, tot i ser molt greu, es poden considerar com a situacions excepcionals en les quals van concórrer una sèrie de factors de caràcter puntual.

Tret d'aquests casos tan específics, i a diferència del que s'ha indicat en el cas dels perills biològics, no hi ha constància de casos ni de brots d'intoxicació alimentària per perills químics associats a aliments procedents de les xarxes de comercialització habituals. Així mateix, no hi ha dades epidemiològiques que permetin establir correlacions directes i sòlides entre els perills químics que es poden trobar en diferents productes de la cadena alimentària i la incidència o la prevalença de malalties en la població, ni en forma aguda ni crònica. Això pot ser a causa de la inexistència de problemes per a la salut, però també de la dificultat de portar a terme estudis epidemiològics de caràcter retrospectiu sobre possibles afectats, atesa la influència de diverses variables que s'han de considerar, com els llargs períodes entre l'exposició i l'aparició dels efectes adversos; la dificultat de recopilar dades sobre l'exposició real a què han estat sotmesos; l'efecte d'exposicions repetides en llargs períodes de temps; l'efecte relatiu d'altres vies d'exposició diferents de la via alimentària, i els possibles efectes sinèrgics entre substàncies.

La manca de dades epidemiològiques suficients fa que els estudis d'avaluació de riscos químics s'hagin de dur a terme a partir d'estudis experimentals als quals s'apliquen marges de seguretat molt amplis. En l'avaluació de riscos, es considera a l'espècie humana cent vegades més vulnerable que l'espècie animal més sensible. Aquests marges es fan servir per establir els límits màxims de residus en les normes vigents. Els límits legalment establerts a la Unió Europea, i la resta de condicions establertes reglamentàriament, han de ser considerats elements clau de referència, no només per l'imperatiu legal de complir les normes de la Unió, sinó també per la solvència des del punt de vista científic, ja que en general estan basats en rigorosos estudis d'avaluació de riscos i són producte de decisions de gestió del risc meditades.

Dins del grup genèric de perills químics, cal fer una distinció entre residu químic i contaminant químic. Definim *residu químic* com les restes de substàncies o els seus metabòlits que poden aparèixer en un aliment o en un pinso a conseqüència de l'ús de medicaments veterinaris, de productes fitosanitaris o d'altres substàncies utilitzades en els processos de producció. Definim *contaminant* com un perill químic que no ha estat incorporat per a un ús o una aplicació previstos en el procés normal de producció i que s'han incorporat a l'aliment des del medi en què es troba o com a resultat no desitjat durant el procés de producció.

A diferència dels dos grups anteriors, els additius són substàncies químiques que s'afegeixen a l'aliment com a ingredient que ha de mantenir-se i ha de complir una determinada funció durant la vida útil de l'aliment. Dins d'aquest tres grans grups, cal fer algunes distincions i considerar algunes particularitats, amb vista a una interpretació adequada de la informació que s'inclou en aquest informe.

Contaminants

- **Contaminats d'origen ambiental**, com és el cas dels metalls pesants o els contaminats orgànics persistents, que procedeixen de la contaminació del medi i que no són objecte d'intervencions directes a curt termini per reduir-ne la presència en els aliments que en contenen.

Les mesures ambientals per reduir-ne la presència són la principal línia d'actuació a implementar, una línia que han de tenir un caràcter global a mitjà i llarg termini. Cal també aplicar mesures de minimització de l'exposició mitjançant l'ajustament a la dieta dels productes que en presentin un major contingut, sense renunciar al seu consum, en un equilibri amb els beneficis que comporten, cosa que es canalitza adequadament a través d'una dieta variada i equilibrada.

- **Contaminats originats durant els processos de producció dels aliments**, com és el cas de l'acrilàmida i dels hidrocarburs aromàtics policíclics.
- **Contaminats d'origen biològic**, que són els que procedeixen de l'activitat metabòlica de microorganismes que es desenvolupen en els aliments o en les matèries primeres utilitzades per produir-los. Dins d'aquesta categoria es troben les aflatoxines, les quals poden tenir efectes greus per a la salut i sobre les quals cal incidir millorant les condicions de producció i emmagatzematge, així com augmentant l'autocontrol de les empreses sobre els productes més proclius a

aquest tipus de problemes. En aquest informe, aquest grup es troba inclòs dins de l'apartat dedicat als perills biològics.

- Els estudis en dieta total disponibles indiquen que els nivells d'exposició de la població a Catalunya es troben per sota dels límits màxims recomanats per l'OMS o establerts en la reglamentació comunitària en els casos en què estan definits. Així mateix, en el període 2000-2006 hi ha hagut una reducció de l'exposició en alguns casos, com As, Cd, PBDE, PCN, PCDD/PCDF, PCB i HACB. Per contra, s'ha detectat un augment en l'exposició a Hg, Pb, PCDE i HAP. Tot plegat mostra que les mesures aplicades aquests darrers anys han tingut un impacte positiu, encara que es tracta d'un àmbit en què cal continuar treballant. Les dades de l'estudi sobre HAP que estaven disponibles el 2009 mostren que l'exposició a través de la dieta es troba molt allunyada dels nivells de referència.
- Cal destacar que els grups d'aliments que aporten una major quantitat de contaminants a la dieta són el peix, el marisc i les carns i derivats, cosa que no hauria de suposar un risc en una dieta variada i equilibrada, però que pot representar un problema en cas de consum excessiu o poc variat i en segments de població especialment sensibles, com infants i embarassades.
- S'ha de fer també menció de la situació dels **metalls pesants** com el cadmi i el mercuri en productes de la pesca i despulls, amb taxes de conformitat variables, d'entre 92% i el 97% segons dades dels darrers anys; no han de ser un greu problema en una dieta variada i diversificada, però cal tenir-los en compte, sobretot en algunes espècies de peix com la tonyina fresca, els mol·luscs gasteròpodes i alguns crustacis, que mostren taxes de conformitat del 50% al 87%. Cal destacar també la baixa taxa de conformitat de plom en les mostres de caça menor silvestre.
- S'observa prevalença elevada **d'hidrocarburs aromàtics policíclics** (HAP) el 2006 i el 2007: en el te negre, amb un 42,4% el 2006 i un 27% el 2007; en l'oli de samsa, amb una taxa de conformitat del 83% el 2007. D'altra banda, les dades del 2008 mostren taxes de conformitat del 100%, mentre que els anys 2009-2010 només l'oli d'oliva, amb una taxa de conformitat del 96%, trenca la tònica general del 100% de conformitat en les mostres analitzades.
- Pel que fa als **contaminats que s'originen durant els processos de producció**, s'observa el 2008 una prevalença elevada d'**acrilàmida** en aperitius fregits (25% de conformitat) i aliments a base de cereals en pols (50%). S'observen també disconformitats en cafè i derivats (0%-50%) i en cereals i galetes (0%-60%), segons les dades dels anys 2009-2010. Tanmateix, cal considerar que no existeix un límit legal establert i que la recomanació utilitzada com a estàndard és susceptible de revisió en el futur, en previsió de nous

coneixements disponibles. Respecte a això, l'EFSA està elaborant una avaluació científica per tal d'establir un referen. Aquesta qüestió ha de ser abordada en col·laboració amb els sectors implicats, per tal de minimitzar la presència d'acrilamida en els productes.

Residus

Es distingeixen dos gran grups de residus:

- **Residus de productes autoritzats**, utilitzats durant els processos de producció en les diferents fases de la cadena alimentària, com els zoosanitaris, els fitosanitaris, els coadjuvants tecnològics i els materials en contacte amb aliments, que han de complir uns límits màxims de residus en el producte final.
- **Residus de productes** utilitzats il·legalment durant els processos de producció en les diferents etapes de la cadena alimentària, com poden ser alguns medicaments veterinaris i fitosanitaris, amb una situació general de taxes de conformitat elevades, segons les dades disponibles.

Les dades indiquen que s'ha mantingut la tendència positiva de taxes de conformitat elevades en l'àmbit dels residus zoosanitaris. Pel que fa als residus de plaguicides, les dades indiquen que després d'una davallada de les taxes de conformitat els anys 2006 i 2007 (del 92,5% el 2006 i del 88,8% el 2007), la situació s'ha recuperat, amb taxes de conformitat superiors al 99% segons dades del període 2009-2010. Les dades dels anys 2006-2007 estan probablement relacionades amb els canvis normatius produïts durant el 2006, any en què van deixar d'estar autoritzats un nombre important de principis actius. El 2008 es van recuperar les taxes de conformitat, amb un 93,3%, i els anys 2009-2010 ja es van assolir taxes superiors al 96% (del 99% l'any 2010).

Pel que fa a la contaminació per residus de material en contacte amb aliments, cal prestar atenció a l'**estany inorgànic**, que ha mostrat taxes de conformitat del 86% en fruita tractada tèrmicament durant dos anys consecutius: 2009 i 2010.

Additius

Podem distingir dos grans grups d'additius:

- **Additius autoritzats**, que són substàncies que poden ser incorporades als aliments per complir alguna funció concreta. Es tracta de substàncies amb una seguretat toxicològica elevada, tot i que en molts casos tenen limitada la dosi i els productes en què es poden incorporar. Les irregularitats més freqüents en aquest àmbit són la utilització per sobre de la dosi autoritzada o en productes per als quals no hi ha autorització expressa. En general, es tracta d'irregularitats que no suposen un risc immediat per a la salut de les persones que puguin consumir els productes. Tanmateix, s'han d'aplicar mesures orientades a corregir la situació, ja que en el context d'una dieta total, en què els productes que la componen tinguin quantitats elevades d'aquests additius, es podrien superar les ingestes diàries admissibles (IDA), que són les quantitats considerades exemptes de qualsevol tipus de risc.
- **Additius no autoritzats**, que són substàncies que s'afegeixen per obtenir algun efecte sobre el producte, però sense que estigui permès utilitzar-los en cap tipus d'aliment per manca d'informació o de garanties de seguretat d'utilització.

En l'àmbit dels additius, cal fer referència a alguns problemes específics que es poden observar a partir de les dades dels programes de vigilància:

- El **diòxid de sofre** continua sent un paràmetre en què s'observen disconformitats, tot i que hi ha hagut una millora global respecte al 2006: aquell any fou del 82,8%; el 2007, del 88,73%; el 2008, del 87%; el 2009, del 82%, i el 2010, del 96%. Si observem les taxes de conformitat per aliment, veurem que les carns picades i els preparats de carn han millorat la taxa de conformitat: 57% el 2006, 100% el 2007, 80% el 2008, 93% el 2009 i 100% el 2010; els productes carnis cus curats han mostrat taxes de conformitat variables, d'entre el 58% i el 85%; els crustacis han mostrat una taxa de conformitat del 70% el 2008, del 80% el 2009 i del 100% el 2010, evolució que podria indicar una certa millora, tot i que caldrà confirma-la amb les dades dels propers anys.
- **Nitrats i nitrits** mostren taxes de conformitat globals variables, del 65% del 2010 i al 90% del 2008. Les carns picades, els preparats de carn i els productes

carnis concentren la majoria de les irregularitats detectades, que els anys 2009-2010 van arribar a ser del 43%, cosa que pot indicar una millora, ja que en anys anteriors s'havien donat resultats del 0% de conformitat.

- La presència de **nitrats** en ruca (*Eruca sativa*), amb una taxa de conformitat del 0% el 2008, està associada a les característiques de la fisiologia particular d'aquest vegetals de fulla verda, més que no pas a una incorporació d'additius o a una contaminació d'origen ambiental. Altres vegetals com la bleda i els espinacs mostren també nivells elevats de nitrats, segons dades 2008, amb taxes de conformitat del 66,6%. El 2009 i 2010 els resultats són més favorables, amb taxes de conformitat del 90% en hortalisses.
- La utilització indeguda d'**àcid benzoic** en productes com el calamar, amb taxes de conformitat del 87,5% el 2007, contrasta amb les dades del 2008, 2009 i 2010, amb taxes de conformitat del 100% en els productes analitzats. Les dades del 100% de conformitat els anys 2009 i 2010 en cefalòpodes podrien indicar una correcció del problema detectat el 2008 i en anys anteriors, cosa que caldrà confirmar els propers anys.
- El **Sudan vermell** és un additiu prohibit que es va detectar en condiments i espècies amb una freqüència del 7% en les mostres analitzades el 2006. El fet va ser motiu d'alerta al RASFF, tot i que els signes mostren que el problema s'ha corregit, ja que els anys 2007, 2008, 2009 i 2010 mostren taxes de conformitat del 100%.

A partir de les dades del sistema d'intercanvi d'informació i alerta alimentària s'observa que els principals problemes notificats es refereixen a additius, metalls pesants, pesticides, residus de medicaments, migracions i contaminats. Tot i que les dades de Catalunya no mostren una situació preocupant respecte a la major part d'aquest paràmetres, la informació procedent del sistema d'intercanvi d'informació i alerta ens indica que cal continuar mantenint els sistemes de vigilància analítica.

Pel que fa als riscos químics, independentment de la situació relativament favorable que mostren les dades disponibles, cal mantenir els sistemes de vigilància i control existents i intensificar-los respecte als perills en què s'han observat més incidències. Així mateix, cal considerar que determinats grups de la població, com infants, ancians i persones que segueixen dietes no suficientment variades, poden ser especialment vulnerables. Com que, en alguns casos, es tracta de substàncies que poden tenir efectes acumulatius i a llarg termini, la dieta variada i equilibrada és una mesura recomanable per reduir l'exposició als perills químics presents en els aliments.

Tot i que les dades disponibles fan pensar que els riscos per perills químics no són elevats a Catalunya, no en tenim una certesa científica absoluta, atès que cal tenir en compte algunes qüestions que han de ser objecte d'una avaluació acurada i continuada, amb vista a la millora de la gestió del risc:

- La identificació de nous perills com a resultat de noves tecnologies o de nous coneixements científics.
- La possibilitat que determinats subgrups de la població tinguin nivells d'exposició superiors als de la resta de la ciutadania.
- L'exposició combinada a diferents perills químics i els possibles efectes sinèrgics.
- L'existència d'importantes variacions individuals en la població respecte a la susceptibilitat davant dels efectes dels perills químics.

2.4. Prevalença de perills en la fase primària

Els resultats dels programes de vigilància i control oficials en els àmbits de la producció i de la sanitat, tant animal com vegetal, ofereixen indicadors útils sobre la prevalença de perills en la fase primària de la cadena alimentària.

En general, la prevalença de perills mostra un nivell elevat de conformitat amb els referents, límits i objectius establerts, tant en l'àmbit de la producció vegetal com de la producció animal.

Residus de zoonosis i fitosanitaris

En matèria de residus de substàncies utilitzades en sanitat animal i vegetal, les taxes de conformitat amb els estàndards de referència són elevades, cosa que concorda amb les dades disponibles sobre els aliments posats a disposició dels consumidors.

Presència de plaguicides en vegetals en origen (postcollita)

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Productes vegetals en el moment postcollita	249/8 96,8%	284/7 97,5%	298/5 98,3%	276/10 96,4%	282/4 98,6%	279/8 97,1%	104/6 98%

Nombre de mostres/disconformitats; taxa de conformitat.

Font: DAAM.

PROGRAMA DE VIGILÀNCIA I CONTROL OFICIAL DE PRODUCTES FITOSANITARIS EN ORIGEN				
ANY	ELEMENT OBJECTE DE VIGILÀNCIA I/O CONTROL OFICIAL	NOMBRE DE CONTROLS REALITZATS	NOMBRE DE RESULTATS AMB DISCONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT
2004	36 productes vegetals	249	124 mostres presenten algun residu (49,9%) 8 mostres amb LMR superior a l'establert	96,8%
2005	37 productes vegetals	284	143 mostres presenten algun residu (50,3%) 7 mostres amb LMR superior a l'establert	97,5%
2006	37 productes vegetals	298	117 mostres presenten algun residu (39,3%) 5 mostres amb LMR superior a l'establert	98,3%
2007	37 productes vegetals	276	107 mostres presenten algun residu (38%) 10 mostres amb LMR superior a l'establert (3,6%)	96,4%
2008	38 productes vegetals	282	101 mostres presenten algun residu (35,85%) 4 mostres amb LMR superior a l'establert (1,4%)	98,6%
2009	productes vegetals	279	113 mostres presenten algun residu (40,5%) 8 mostres amb LMR superior a l'establert (2,9%)	97,1%
2010	productes vegetals	291	104 mostres presenten algun residu (35,7%) 6 mostres amb LMR superior a l'establert (2,0%)	98%

D'altra banda, les taxes de conformitat de zoosanitaris en explotacions són molt elevades i es mantenen constants en el temps.

Presència de zoosanitaris en animals d'abastament i en l'aigua i els aliments per a animals

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Mostres preses a les explotacions (aigua, orina, pinso, palla, pèl)	3426/39 98,86%	5017/112 97,76%	4025/39 99,03%	4451/54 98,78%	1991/53 97,3%	1984/20 99%	1225/7 99,4%

Nombre de mostres/disconformitats; taxa de conformitat.

Nota: la major part dels resultats no conformes es refereixen a substàncies antibacterianes en pinsos derivats de contaminacions creuades d'ús no intencionat.

Font: DAAM.

Alimentació animal

Les taxes de conformitat en aquest àmbit són també elevades, amb algunes excepcions puntuals, com els perills microbiològics el 2007 i 2008 i les OGM el 2010, que poden estar associades a variacions degudes a l'atzar, ja que el nombre de mostres no és prou elevat perquè pugui considerar-se estadísticament significatiu. Tanmateix, la detecció de determinades problemàtiques ha de fer modificar els programes de vigilància i control per a la seva verificació i correcció en cas necessari.

Presència de perills en aliments per a animals (taxes de conformitat)

ELEMENT OBJECTE DE CONTROL	PARÀMETRES OBJECTE DE CONTROL	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Matèries primeres	Metalls pesants	100%	100%	100%	100%	100%	99%	100%
	Dioxines i PCB	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	Micotoxines	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	Microorganismes	80,48%	93,75%	95,34%	97%	96,6%	79%	92,6%
	Proteïnes elaborades	100%	100%	100%	100%	100%	100%	99,7%
	Substàncies no autoritzades	-	100%	100%	100%	100%	-	-
	OGM	-	-	-	-	100%	100%	47,6%
Additius i premescles	Metalls pesants	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	Micotoxines	100%	100%	100%	100%	-	100%	100%
	Microorganismes	100%	100%	76,4%	100%	66,6%	79%	92,6%
	Proteïnes animals elaborades	91,66%	100%	-	100%	100%	100%	99,7%
	Substàncies prohibides	100%	100%	100%	100%	100%	100%	-
	Substàncies medicamentoses	100%	95,4%	100%	-	-	100%	100%
	OGM	-	-	-	-	100%	100%	-
Pinsos compostos	Metalls pesants	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	Micotoxines	100%	93,81%	99,04%	100%	100%	100%	100%
	Microorganismes Salmonel·la <i>E. coli</i>	82,5%	100%	77,33%	95%	43,13%	79%	92,6%
	Proteïnes animals	-	99,7%	99,55%	99,73%	99,7%	100%	99,7%
	Substàncies prohibides	-	100%	100%	97,7%	98,08%	98,2%	99,6%
	Substàncies medicamentoses	100%	96,2%	99,52%				
	Dioxines	-	100%	100%	-	100%	100%	100%
	Pesticides	-	-	99,03%	-	-	-	-
	OGM	-	-	-	-	100%	100%	-

Font: DAAM.

Alertes en alimentació animal

ANY	NOMBRE D'ALERTES I NOTIFICACIONS GESTIONADES	CAUSES
2006	6 alertes 1 notificació	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dioxines en greixos. ▪ Dioxines en additiu òxid de zinc. ▪ Dioxines en additiu sepiolita. ▪ Restes d'embalatge en farina de peix. ▪ PCB en additiu de sulfat de coure. ▪ Cadmi en additiu de sulfat de zinc.
2007	4 alertes 4 notificacions	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aflatoxines en tortó de coco. ▪ Dioxines en additiu. ▪ Cadmi en additiu. ▪ Melamina en farina d'arròs. ▪ Melamina en concentrat proteic. ▪ Plasma per a pinso de boví i oví. ▪ Fluor en fosfat dicàlcic. ▪ Salmonel·la en masticables per a gos.
2008	1	-
2009	2 alertes 5 notificacions	<ul style="list-style-type: none"> • Presència de cadmi en farina de peix i de dioxines en bentonita utilitzada en premescles. • Presència d'OGM no declarades en l'etiqueta d'un pinso compost en un producte importat dels EUA. • Contaminació de <i>Salmonella</i> sp. en farina d'au produïda a l'Estat. • Presència de mercuri en oli de palma cru importat d'Indonèsia. • Presència de moresc OGM en soja en un producte importat dels EUA. • Presència d'enterobacteris en farina de peix procedent de Xile.
2010	3 alertes 5 notificacions	<ul style="list-style-type: none"> • Presència de <i>Salmonella</i> sp. en farina de pollastre. • Presència de dioxines en una premescla, originada a Alemanya. • Presència de plasma en una llet en pols per a bovins. • Presència de <i>Salmonella enteritidis</i> en tortó d'oli de gira-sol. • Plom en sulfat de coure importat de fora la Unió Europea, que va acabar tancant-se en confirmar-se que el plom no es trobava en quantitats superiors a les establertes en la normativa.

Font: DAAM.

Les dades disponibles del RASFF indiquen que les notificacions relacionades amb aliments per animals d'abastament s'han mantingut relativament estables aquests darrers anys (115 el 2007, 129 el 2008, 135 el 2009 i 121 el 2010). Els perills més freqüentment notificats són contaminació microbiològica, micotoxines, cossos estranys, OGM i metalls pesants).

Qualitat i traçabilitat de la llet crua de vaca

Les dades a les quals s'ha pogut tenir accés mostren taxes de conformitat variables en funció del paràmetre investigat. Són molt elevades pel que fa a residus d'antibiòtics, però més baixes quant a cèl·lules somàtiques i bacteris.

Presència de perills en llet crua de vaca (Programa de qualitat de la llet crua de vaca mitjançant control aleatori del 2% de les explotacions); (taxes de conformitat)

PRODUCTE OBJECTE DE CONTROL	PARÀMETRES SOTMESOS A CONTROL	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Llet crua de vaca	Bacteris	89,4%	88%	100%	94,2%	31,25%	100%
	Cèl·lules somàtiques	68,4%	84%	98%	70,5%	12,5%	81,25%
	Aigua	100%	100%	95,5%	100%	100%	100%
	Antibiòtics	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Font: DAAM

PROGRAMA DE CONTROL I AVALUACIÓ DE LES CONDICIONS HIGIÈNIQUES I SANITÀRIES DE LA PRODUCCIÓ PRIMÀRIA DE LA LLET. CONTROL D'INHIBIDORS

MOSTRES ANALITZADES I MOSTRES NO CONFORMES DE LLET

ANY	ESPÈCIE	EXPLOTACIÓ RAMADERA				CAMIONS DE TRANSPORT			
		INSPECCIONS ALEATÒRIES		INSPECCIONS DIRIGIDES		INSPECCIONS ALEATÒRIES		INSPECCIONS DIRIGIDES	
		MOSTRES	NO CONFORMES	MOSTRES	NO CONFORMES	MOSTRES	NO CONFORMES	MOSTRES	NO CONFORMES
2008	Boví	17	0	154	5	56	0	0	0
2009	Boví	16	0	138	2	34	0	0	0
2010	Boví	16	0	96	6	-	-	0	0
	Oví i cabrum	1	0	0	0	-	-	-	-

Font: DAAM

Sanitat animal (malalties zoonòtiques)

En general, la situació és satisfactòria, amb absència de crisis derivades de focus de malalties epizootiològiques. Les taxes de conformitat són molt elevades en la major part de les malalties de sanejament. Cal destacar l'absència de focus de malalties que poden causar una alarma social, com ara la grip aviària. Pel que fa a l'encefalopatia espongiforme bovina (EEB), l'evolució ha estat molt positiva, i ha passat de 10 focus el 2004 a 1 focus el 2008 i a cap el 2009 i el 2010, cosa que fa pensar que ens trobem en una fase de clara regressió de la malaltia a Catalunya. La incidència de la salmonel·la ha estat durant aquests anys el principal problema a abordar i s'han aconseguit èxits important, amb una clara reducció de la prevalença.

Prevalença de malalties zoonòtiques de transmissió alimentària (taxes de conformitat)

Evolució de la tuberculosi bovina a Catalunya (%)

	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Percentatge d'explotacions negatives	97,77	96,75	96,90	97,69	98,26	98,22	98,30	98,35	98,92	99,1	99,18	99,4

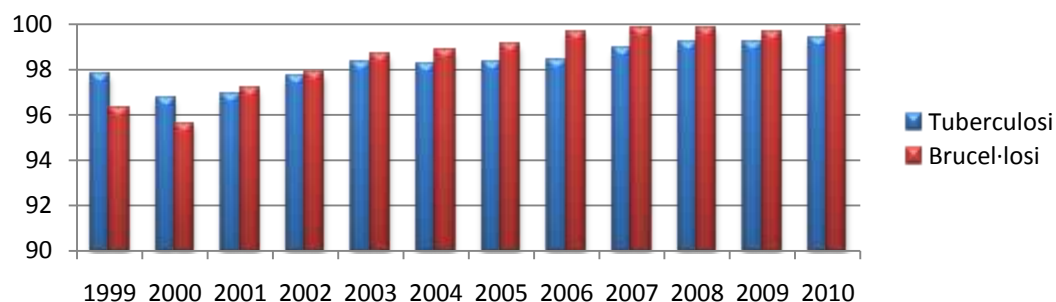
Font: DAAM.

Evolució de la brucel·losi bovina a Catalunya (%)

	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Percentatge d'explotacions negatives	96,30	95,60	97,16	97,84	98,66	98,85	99,09	99,65	99,79	99,8	99,63	99,90

Font: DAAM.

Evolució de la tuberculosi i la brucel·losi bovina a Catalunya (percentatge d'explotacions negatives)



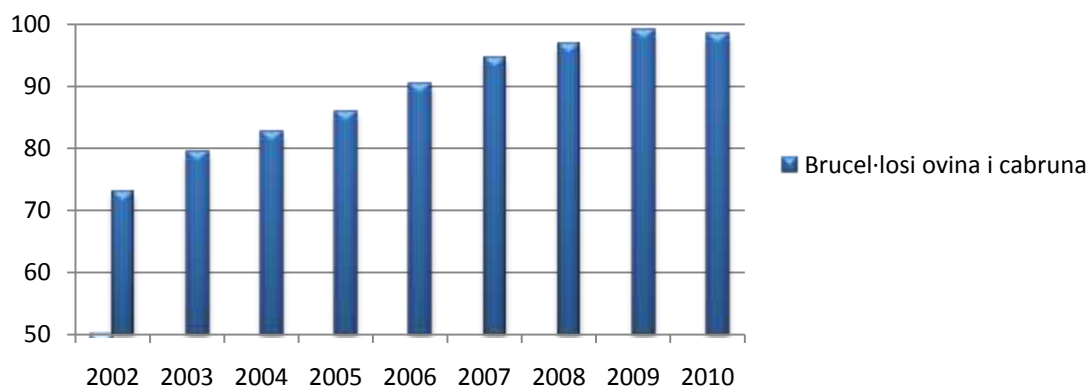
Font: DAAM.

Evolució de la brucel·losi ovina i cabruna a Catalunya

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Percentatge d'explotacions negatives	72,78	79,31	82,49	85,94	90,47	94,56	96,86	99,18	98,32

Font: DAAM.

Evolució de la brucel·losi ovina i cabruna a Catalunya (percentatge d'explotacions negatives)



Font: DAAM.

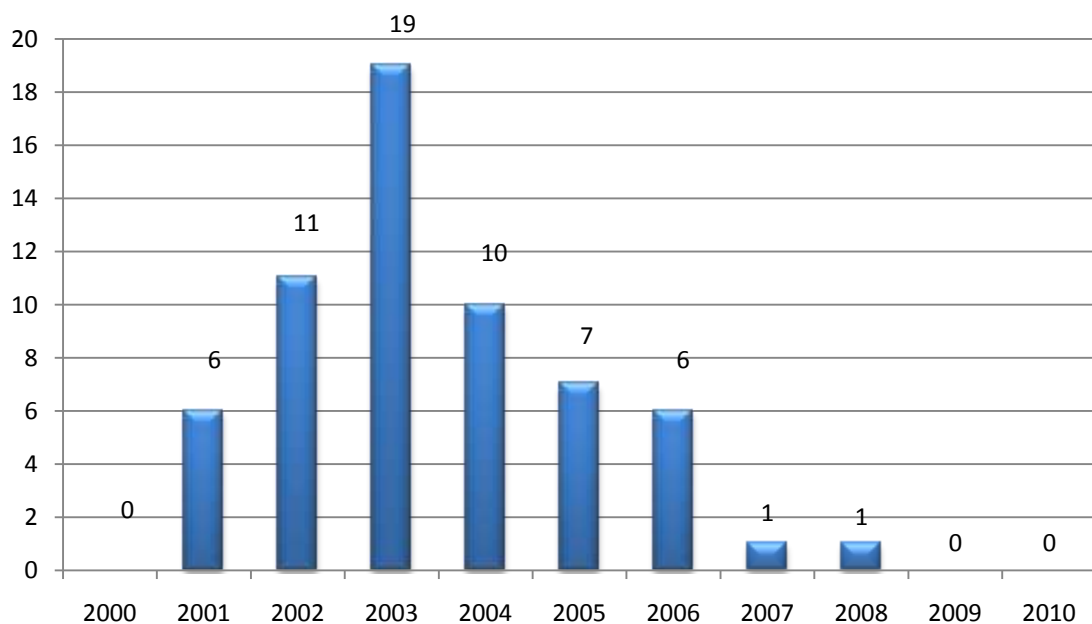
Les dades de prevalença d'aquestes malalties a Europa mostren que ens trobem en una situació molt similar, encara que existeix un petit marge de millora per igualar dades europees.

Dades europees sobre prevalença de tuberculosi i brucel·losi en explotacions (% explotacions positives)

TIPUS DE PRODUCCIÓ	MITJANA EUROPEA	CATALUNYA	ESPANYA
Tuberculosi en boví			
2005	0,37%	1,7%	1,50%
2006	0,5%	1,65%	1,70%
2007	0,4%	1,08%	1,63%
2008	0,53%	0,85%	1,59%
2009	0,4%	0,82%	1,40%
2010	0,6%	0,6%	1,3%
Brucel·losi en boví			
2005	0,18%	0,91%	0,90%
2006	0,15%	0,35%	0,70%
2007	0,12%	0,21%	0,57%
2008	0,12%	0,20%	0,40%
2009	0,07%	0,37%	0,32%
2010	0,06%	0,10%	0,20%
Brucel·losi en ovella i cabra			
2005	1,9%	14,06%	4,6%
2006	1,5%	9,53%	3,2%
2007	1,4%	5,44%	2,79%
2008	1,3%	3,14%	2,1%
2009	0,9%	1,55%	1,63%
2010	0,8%	1,68%	0,89%

Font: The community summary report on trends and sources of zoonoses and zoonotic agents in the European Union in European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). Dades Catalunya: DAAM. Informes finals técnico-financieros, programas nacionales de erradicación de la brucelosis bovina, ovina y caprina año 2010 (Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino).

Casos confirmats d'Encefalopatia Espongiforme Bovina (EEB) a Catalunya



Nota: l'any 2010 es va detectar un positiu a Catalunya que procedia de les Balears.
Font: DAAM.

Casos confirmats en oví i caprí d'encefalopatia espongiforme. Període 2005-2010

ANY	Oví	CAPRÍ	ESPECIES SALVATGES
2005	0	0	0
2006	2 ¹	0	0
2007	3 ²	0	0
2008	0	0	0
2009	1	0	-
2010	0	2 ³	-

Font: DAAM

¹ Origen dels casos de les CA de Madrid i Aragó.

² 1 tremolor ovina atípica.

³ 1 tremolor ovina atípica i 1 tremolor ovina clàssica.

Incidència de la salmonel·la en reproductores de posta i ponedores 2005-2010

ANY	REPRODUCTORES		PONEDORES			
	LOTS	EXPLOTACIONS	LOTS		EXPLOTACIONS	
			FEMTES	FEMTES I POLS	FEMTES	FEMTES I POLS
2005	25,9%	-	16%	-	-	-
2006	20,36%	-	14,42%	-	-	-
2007	0,87%	2,11%	6,36%	16,45%	11,76%	16,45%
2008	0,55%	1,87%	3,36%	9,24%	3,36%	9,24%
2009	0,73%	2,48%	4,25%	7,80%	5,13%	9,40%
2010	0,17%	0,6%	0,90%	2,70	0,97%	2,91%

Font: DAAM

La informació facilitada pel DAAM ens permet referir les qüestions següents:

El 2007 es va iniciar el programa oficial obligatori de reproductores de la Unió Europea. Des de l'inici del programa s'ha aconseguit l'objectiu comunitari per lots, que ha d'estar per sota de l'1%.

Quant a les ponedores, el 2007 es va iniciar el programa preparatori de mesures addicionals del MAPA. El 2008 es va iniciar el programa oficial obligatori de la Unió Europea. Cal aclarir que el canvi de criteris en el desenvolupament del programa dificulta la comprensió de l'evolució; això no obstant, els punts clau a considerar són els següents:

- Del 2005 al 2007 la positivitats per lots en femtes disminueix significativament.
- Del 2007 al 2009 la positivitats per lots en femtes i pols disminueix significativament.

- Del 2008 al 2009 la positivitat per explotacions en femtes i pols es manté per la persistència de pols positiu en 9 explotacions catalanes.
- Durant el 2010 disminueix significativament la prevalença respecte a l'any anterior, tant en femta com en pols.

Incidència de la salmonel·la en pollastres 2005-2010

ANY	REPRODUCTORES	
	LOTS	EXPLOTACIONS
2005	28,20%	-
2006	-	-
2007	-	-
2008	5,68%	-
2009	7,29%	7,89%
2010	0,86%	0,86%

Font: DAAM.

Respecte al pollastre d'engreix, la informació facilitada pel DAAM ens indica que el 2009 es va iniciar el programa oficial obligatori de la Unió Europea, amb control obligatori a tots els lots de pollastres de Catalunya. Les dades disponibles dels darrers anys indiquen una clara baixada de la prevalença, que se situa el 2010 per sota de l'1%.

Incidència de la salmonel·la en el gall dindi

ANY	REPRODUCTORS		ENGREIX	
	LOTS	EXPLOTACIONS	LOTS	EXPLOTACIONS
2010	5,88%	12,50%	0%	-

Font: DAAM.

L'1 de gener de 2010 es va iniciar el programa oficial de vigilància i control enfront les salmonel·les d'importància per a la salut pública en galls dindi reproductors. Tenint en compte els resultats finals dels controls oficials, la prevalença de salmonel·les d'importància per a la salut pública de galls dindi reproductors ha estat del 12,5%, en explotacions, i del 5,88%, en lots. Aquests percentatges corresponen a un lot d'una explotació que va donar positiu a una de les salmonel·les zoonòtiques. El laboratori del CESAC va comunicar un autocontrol positiu de *S. Typhimurium* en una de les explotacions, i en els controls oficials efectuats pels SVO es va confirmar com a positiu un lot d'aquesta explotació. Les aus van ser sacrificades a l'escorxador.

Comparativa amb les dades europees sobre prevalença de salmonel·la en aus

TIPUS DE PRODUCCIÓ	MITJANA EUROPEA % SOQUES OBJECTIU	CATALUNYA % SOQUES OBJECTIU	ESPANYA % SOQUES OBJECTIU
Ponedores			
2008	3,5%	3,3%	15,6%
2009	3,2%	4,2%	7,2%
2010	1,9%	0,9%	6%
Reproductores de carn			
2008	1,2%	2,48%	1,2%
2009	1,3%	0,6%	1,3%
2010	0,7%	0,6%	0,7%
Pollastre d'engreix			
2008	0,6%	5,6%	
2009	0,7%	7,2%	1,6%
2010	0,4%	0,86%	0,4%
Gall dindi			
2008	2%	-	-
2009	1,8%	12,50%	-
2010	0,3%	5,88%	6%

Font: The community summary report on trends and sources of zoonoses and zoonotic agents in the European Union. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC).

Influença aviària

ANY	EXPLOTACIONS MOSTREJADES	NOMBRE DE MOSTRES EN EXPLOTACIÓ AVÍCOLA	NOMBRE DE MOSTRES D'AUS SILVESTRES	POSITIUS
2003	174	1740	-	0
2004	130	1208	97	0
2005	150	1945	565	0
2006	134	2220	830	0
2007	101	1212	573	0
2008	284	2981	371	0
2009	442	3722	350	0
2010	358	3482	570	0

Fonts:

- <http://www.gencat.net/darp/c/ramader/iaviaria/ciavia00.htm>
- Vigilància de grip aviària en aus salvatges (Direcció General del Medi Natural).

Uns altres indicadors útils de la situació de la sanitat dels animals productors d'aliments són les dades de prevalença de determinades malalties zoonòtiques que s'obtenen a partir de l'estudi de les dades d'inspecció d'animals en escorxadors. En general, la incidència d'aquestes patologies és baixa. Així mateix, cal recordar que tots aquests productes passen una inspecció prèvia a la comercialització i són classificats *no aptes per al consum* en cas que s'observin malalties zoonòtiques.

Vigilància de zoonosi en animals destinats al consum humà. Inspecció veterinària dels animals sacrificats per al consum humà (‰)

ESPÈCIE	ZONOSI	DICTÀMENS (‰)					TENDÈNCIA
		2006	2007	2008	2009	2010	
Boví	Hidatidosi	0,80	2,70	0,8	0,3	0,54	=
	Cisticercosi	0,19	0,36	0,49	0,16	0,10	=
	Brucel·losi	0	0	0	0	0	=
	Tuberculosi	0,97	0,47	0,29	0,07	0,05	-
	EEB	0,003	0	0	0	0	-
	Distomatosi	8,12	8,99	0,84	6,7	9,7	=
	Tinya	0,001	0	-	0,01	0,002	=
	Sarcosporidiosi	0,001	0	0,003	0,04	0,01	=
Oví i cabrum	Hidatidosi	1,11	4,44	1,2	0,03	0,02	-
	Cisticercosi	84,33	67,54	70,4	8,6	22	=
	Brucel·losi	0,002	0	0	0	0	=
	Distomatosi	1,02	1,13	0,15	0,18	1,31	=
	Sarcosporidiosi	0,054	0,37	0,32	0,17	0,21	=
	Ectima contagiosa	20,05	0,59	0,06	8,2	0,48	-
	Tuberculosi	0,12	0,19	0,03	0	0	=
Porcí	Hidatidosi	-	-	0	0	0	=
	Cisticercosi	0,21	0,21	0,19	0,004	0,001	-
	Mal roig	0,07	0,05	0,03	0,01	0,15	=
Equí	Hidatidosi	1,26	0,14	0	0,00001	0,0007	-
	Triquinosi	0	0	0	0	0	=
	Distomatosi	4,92	1,94	0,009	0,008	0,002	-

Font: Agència de Protecció de la Salut. Departament de Salut.

Pesca, aqüicultura i cultius marins

La qualitat de l'aigua de producció, pel que fa a la presència d'agents que puguin suposar un risc per a la salut, és una qüestió important. Aquesta importància és encara més gran en el cas dels mol·luscs, atesa la seva alimentació mitjançant al filtració de l'aigua. Aquesta característica fa que tinguin tendència a concentrar microorganismes, toxines i residus químics que puguin estar presents en l'aigua. El control de la qualitat microbiològica de les aigües de producció i la seva classificació és una qüestió important per gestionar aquests riscos. Així mateix, el control de fitoplàncton tòxic, agent generador de biotoxines marines amb greus efectes per a la salut i origen de les marees vermelles, implica un elevat nombre anual de mostres (tal com es pot observar en el quadre següent), i el nombre d'alertes oscil·la entre 22 i 57, segons dades d'aquests darrers anys. Aquests controls permanents fan possible minimitzar els riscos associats al consum de mol·luscs bivalves, ja que permeten prendre mesures de protecció, amb tancament de les zones d'explotació fins que no es recuperin els nivells normals.

Cal indicar que els canvis d'aquests paràmetres responen majoritàriament a raons ecològiques sobre les quals el marge d'intervenció és petit. Per aquest motiu, els controls analítics estan orientats a mantenir una vigilància per prendre mesures de depuració obligatòria o de prohibició d'extracció en funció de la situació de cada moment, per tal de protegir la salut dels consumidors.

Controls analítics relatius a les aigües de producció de mol·luscs

PARÀMETRE OBJECTE DE CONTROL		CONTROLS EFECTUATS						
		2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Fitoplàncton tòxic (cèl·l./l)	mostres	728	728	738	738	738	1469	952
	alertes	22	35	23	48	35	57	43
Hidrocarburs d'origen petrolier	mostres	128	128	129	129	128	128	128
	incidències	0	0	0	0	0	0	0

Font: DAAM.

Controls analítics relatius als mol·luscs

PARÀMETRE OBJECTE DE CONTROL		CONTROLS EFECTUATS				
		2006	2007	2008	2009	2010
Microbiologia						
Coliformes fecals i <i>E. coli</i> (cèl·l./100 g carn)	mostres	139	347	269	348	280
	canvis temporals de A a B	14	11	2	14	14
	prohibicions d'extracció	Cap	Cap	4	4	4
Biotoxines marines						
Toxina diarreica per mol·luscs (DSP)	mostres	324	519	358	257	321
	tancaments	20	32	12	5	4
Toxina paralitzant per mol·luscs (PSP)	mostres	250	322	286	278	296
	tancaments	0	3	0	1	0
Toxina amnèsica per mol·luscs (ASP)	mostres	127	138	366	176	210
	tancaments	0	0	1*	0	1*

* fora de badies del delta de l'Ebre

Font: DAAM

D'altra banda, s'ha de fer menció del Programa de vigilància de dioxines i furans en peixos, del qual s'han de destacar els bons resultats quant a les taxes de conformitat.

Vigilància de dioxines i furans en peixos (taxa de conformitat amb els límits establerts)

TIPUS DE MOSTRA		2006	2007	2008	2009	2010
Peix	Delta de l'Ebre	100%	100%	100%	100%	100%
	Piscifactoria	100%	100%	100%	100%	100%
Pinso per a peix		100%	100%	100%	100%	100%

Font: DAAM

Els anys 2009 i 2010, igual que en anys anteriors, el contingut de dioxines i de furans de totes les mostres de peix i pinso analitzades està molt per sota dels nivells màxims establerts en la normativa europea.

A més el contingut en dioxines, furans i PCB semblants a dioxines de les mostres de l'estudi també estan en tots els casos per sota dels nivells màxims establerts per la normativa.

Pel que fa al 2010, totes les mostres analitzades mostren un contingut en dioxines i furans tòxics de les mostres de peix i pinso objecte de l'encàrrec que està molt per sota dels nivells màxims establerts a la normativa europea (4,0 pg/g); (màxim trobat en sardina, $0,23 \pm 0,06$ pg/g).

A més a més, el contingut en dioxines, furans i PCB semblants a dioxines (DL-PCB) de les mostres de l'estudi també estan en tots els casos per sota dels nivells màxims establerts per la normativa (8,0 pg/g), encara que per a moll s'ha trobat una composant d'equivalents de dioxines deguda a DL-PCB moderada ($2,51 \pm 0,43$ pg/g, amb un total $3,05 \pm 0,52$ pg/g). Respecte a l'orada de piscifactoria, els nivells mesurats han millorat respecte als de l'any anterior ($0,95 \pm 0,16$ pg/g, per $3,90$ pg/g del 2009).

A més a més, aquest any s'ha fet per primera vegada l'estudi de mostres de lluços, maires i espets (sobre els quals no hi havia cap informació prèvia), que van donar resultats molt satisfactoris.

2.5. Prevalença de perills en el medi ambient

Un altre indicador útil per valorar la situació de la seguretat alimentària a Catalunya, tant pel que fa als perills biològics com als químics, és la prevalença de perills en el medi, ja que és possible la seva incorporació a qualsevol de les fases de la cadena alimentària. S'estudia la prevalença d'aquests perills en la fauna salvatge, l'aire i l'aigua.

Fauna salvatge

Les dades de sanitat animal de la fauna salvatge indiquen una incidència baixa de malalties zoonòtiques, a excepció d'algun cas, com el focus de *Mycobacterium bovis* en porc senglar que l'any 2005 va ser detectat a la reserva nacional de caça dels ports de Tortosa-Beseit, i del qual s'han continuat trobant positius cada any (fins al 2010). Tal com mostra el quadre següent, s'ha observat la presència de patògens com brucel·la, coccidis, salmonel·la i paràsits cutanis (sarna) en part de les mostres analitzades, cosa que demostra que existeix una certa prevalença en el cicle salvatge. El sistema productiu actuals fan que el risc de salt al cicle domèstic sigui baix, i els controls sobre els animals de caça serveixen de barrera per minimitzar el risc alimentari, però cal tenir presents aquestes dades per tal de mantenir les mesures preventives necessàries.

Resultats de la vigilància de malalties de diverses espècies cinegètiques. Anys 2006-2010

ESTUDIS REALITZATS	ESPÈCIES	NOMBRE DE CONTROLS I POSITIUS				
		2006	2007	2008	2009	2010
Ecopatologia del senglar a Catalunya	Porc senglar	72/24 Positius tuberculosi Mycobacterium bovis, sp. bovis (barranc de Lloret i voltants)	57/41 Positius tuberculosi Mycobacterium bovis, sp. bovis (barranc de Lloret i voltants)	238/35 Positius tuberculosi Mycobacterium bovis, sp. bovis (barranc de Lloret i voltants)	90/9 Positius tuberculosi Mycobacterium bovis, sp. bovis (barranc de Lloret i voltants)	100/7 Positius tuberculosi Mycobacterium bovis, sp. bovis (barranc de Lloret i voltants)
		2/0 Resta Catalunya	16/0 Resta Catalunya	210/2 Positius triquina (Trichinella spiralis). 18 positius Brucella suis (per rosa de Bengala)	2/1 Brucella suis 2/1 Triquina	51/0 Resta Catalunya
Epizootia de pestivirus en l'isard	Isard	64/44	34/1	154/59	258/1	122/7
	Cabra	1/1	0	-		-
	Muflo	0/0	1/0	-		-
Altres malalties transmissibles a la fauna salvatge	Diferents espècies	105/0 0 encefalopaties espongiformes transmissibles	129/53 2 sarna sarcòptica conills 2 triquina porc senglar 49 Brucella suis biovar 2 porc senglar	128/37 4 sarna sarcòptica (conills bosc) 8 Brucella ovis (isards) 2 verola aviària (perdiu roges) 2 coccidis (perdiu roges) 20 sarna sarcòptica (guineus) 1 Salmonel·losi (cabra salvatge)	186/22 1 febre catarral maligne (cabirol) 10 Brucella ovis (isards) 6 salmonel·losi (3 tords, 1 merla, 1 estornell, 1 cuereta blanca) 1 verola aviària (perdiu roja) 2 sarna sarcòptica (1 conill bosc, 1 guineu) 1 llengua de fusta (cabirol) 1 ectima contagiós (cabra salvatge)	179/21 1 mixomatosi conills bosc 3 salmonel·losi tords 10 Staphylococcus aureus 5 Escherichia coli 2 pseudotuberculosi

ESTUDIS REALITZATS	ESPÈCIES	NOMBRE DE CONTROLS I POSITIUS				
		2006	2007	2008	2009	2010
Establiment de mesures de prevenció de la sarna sarcòptica en la cabra salvatge	Cabra salvatge	13/0	2/0	163/0	171/0	70/0

Font de les dades: Àrea d'Activitats Cinegètiques (DAAM).

Programa de seguiment sanitari de centres de cria per a repoblació de fauna 2006-2010

PARÀMETRES O CONDICIONS OBJECTE DE CONTROL OFICIAL	ELEMENT OBJECTE DE VIGILÀNCIA I/O CONTROL OFICIAL	TAXES DE CONFORMITAT				
		2006	2007	2008	2009	2010
Newcastle	Femtes i sang	100%	100%	100%	100%	100%
Micoplasma	sang	100%	100%	100%	100%	100%
<i>Salmonella</i> serotip <i>typhimurium</i>	Pollet d'un dia i femtes	95,4%	92,2%	88,82%	94,23%	93,39%

Font de les dades: Àrea d'Activitats Cinegètiques. (DAAM).

Així mateix, s'ha de fer menció de l'absència de casos detectats en fauna salvatge d'altres malalties que han estat objecte de preocupació per a l'opinió pública, com és el cas de la grip aviària o de les encefalopaties espongiformes transmissibles.

Així mateix, s'ha de posar atenció a la incidència de la triquina en dos importants indicadors de la situació en el medi, com són el porc senglar i la guineu. Convé mantenir una atenció especial, atesa la gravetat d'aquesta zoonosi i al fet que els indicadors disponibles mostren un augment de la incidència en guineus i senglars. Per aquest motiu, cal continuar treballant en la conscienciació dels caçadors sobre la necessitat d'un control veterinari de tots els animals de caça destinats al consum, així com en el manteniment del control que es porta a terme en les sales de tractament de caça i els escorxadors respecte a les espècies susceptibles. També cal continuar monitorant la prevalença en la fauna salvatge.

Incidència de la triquinosi en la fauna salvatge

DETERMINACIÓ DE TRIQUINA EN GUINEU		
ANY	NOMBRE DE MOSTRES / POSITIUS	ESTIMACIÓ DE LA INCIDÈNCIA
2004	106/0	0%
2005	157/1	0,63%
2006	129/2	1,55%
2007	0/0	-
2008	0/0	-
2009	0/0	-
2010	0/0	-

DETERMINACIÓ DE TRIQUINA EN PORC SENGLAR ABATUT		
ANY	NOMBRE MOSTRES / POSITIUS	ESTIMACIÓ DE LA INCIDÈNCIA
2004	1004/7	0,69%
2005	1366/11	0,8%
2006	1027/11	1,07%
2007	254/6	2,36%
2008	241/7	2,90%
2009	295/6	2,03%
2010	282/6	2,12%

Font: Agència de Protecció de la Salut. Departament de Salut.

Nota: El programa de control de la triquina en guineus s'ha deixat d'aplicar des del 2007.

Si comparem les dades de prevalença de triquina a Catalunya i a la Unió Europea observem una prevalença, en senglar, marcadament superior a Catalunya.

TRIQUINA. PREVALENCIA MITJANA EUROPEA				
	2007	2008	2009	2010
Triquina en guineu	2,56%	2,15%	1,9%	-
Triquina en poc senglar	0,10%	0,2%	0,2%	-

Font: The community summary report on trends and sources of zoonoses and zoonotic agents in the European Union in 2007 i 2008. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC).

Masses d'aigua

Segons el document Estat de les masses d'aigua a Catalunya. Resultats del Programa de seguiment i control, del Departament de Territori i Sostenibilitat, de l'octubre del 2011, l'estat de les masses d'aigua a Catalunya és el següent:

Estat de les aigües subterrànies

El 49% de les masses d'aigua subterrànies tenen un bon estat, tant químic com quantitatiu. La resta de masses d'aigua presenten un mal estat químic a causa, principalment, de la presència de nitrats i sulfats d'origen agrari, de la salinització de les seves aigües, de la presència de dissolvents orgànics d'origen industrial, i més puntualment, de la presència d'amoni i contaminació d'origen urbà i industrial.

Estat dels rius

El 25% de les masses d'aigua de rius tenen un bon estat, és a dir, un bon estat químic i un bon o molt bon estat ecològic. Es localitzen principalment al Pirineu, a les capçaleres i en alguns petits afluents de zones poc poblades. Tanmateix, aproximadament la meitat de la resta de les masses es troben en un estat proper al compliment, ja que el seu estat ecològic tan sols incompleix un dels elements, i de manera lleu, o bé l'estat químic s'incompleix amb valors molt propers al llindar de qualitat.

L'altra meitat (el 31% del total) incompleixen els objectius de qualitat d'una manera clara. La immensa majoria de masses que no tenen un bon estat es troben en zones industrials, urbanes i agrícoles. En zones poc poblades, com el Pirineu, trobem alguns incompliments per la presència d'algunes substàncies prioritàries (biocides), o bé alteracions en les poblacions piscícoles a causa d'alteracions hidromorfològiques.

Estat dels embassaments

Una gran part dels embassaments catalans, el 80%, es troben en bon estat. L'estat químic és bo en tots els embassaments dels quals es disposa de dades (70%). Pel que fa al potencial ecològic, és bo, o fins i tot molt bo, en el 80% dels embassaments.

Estat de les aigües costaneres

S'assoleixen els objectius de bon estat en el 58% de les masses d'aigua costaneres. Aquestes masses se situen sobretot al terç nord de Catalunya i al sud. A la costa central de Catalunya, des del Maresme sud fins al sud del cap de Salou, on es concentra la major part de la població resident i visitant de la costa, i on es localitzen els principals sistemes de sanejament urbans i industrials, les masses d'aigua mostren indicis de mal estat a causa de factors diversos.

Quadre resum (masses d'aigua a Catalunya):

Estat de les masses d'aigua 2007 – 2010				
	Bo	Proper a bo	Inferior a bo	Dades parcials
Subterrànies	26 (49%)	-	27 (51%)	-
Rius	91 (25%)	116 (32%)	101 (27%)	59 (16%)
Embassaments	24 (80%)	3 (10%)	3 (10%)	-
Costaneres	22 (58%)	6 (16%)	8 (21%)	2 (5%)

Segons aquest mateix informe, les principals problemàtiques que afecten les masses d'aigua de Catalunya són: excés de nitrats d'origen agrari; excés de nutrients i matèria orgànica d'origen urbà; afecció per plaguicides i substàncies prioritàries, així com afeccions quantitatives en masses d'aigua subterrànies.

Cal continuar treballant en la minimització d'aquest perills i en la vigilància en fases posteriors de la cadena alimentària, així com amb els estudis d'exposició a perills químics, per tal de verificar que no es produeix una incorporació de perills procedents del medi a la cadena alimentària que pugui suposar un risc per a la salut dels ciutadans.

Aire

Una altre conjunt de dades disponibles són les relatives a la presència de contaminants en l'aire, que mostren taxes de conformitat molt elevades respecte als límits establerts.

Situació a l'atmosfera dels principals contaminants ambientals amb possible repercussió a la cadena alimentària (superació dels valors límit establerts)

RESULTATS					
CONTAMINANT	SUPERACIONS OBJECTIU 2006	SUPERACIONS OBJECTIU 2007	SUPERACIONS OBJECTIU 2008	SUPERACIONS OBJECTIU 2009	SUPERACIONS OBJECTIU 2010
Plom	1	0	0	0	0
Arsènic	1	0	0	0	0
Cadmi	0	0	0	0	0
Níquel	0	0	0	0	0
Benzè	0	0	0	0	0
Benzo[a]pirè (B[a]p)	-	0	0	0	0

Font: Web del Departament de Territori i Sostenibilitat.

Contaminació química de les aigües de l'Ebre i dels aliments de la seva àrea d'influència

Pel que fa al **sistema coordinat de vigilància de la contaminació química de les aigües de l'Ebre i dels aliments de la seva àrea d'influència**, cal indicar que els resultats analítics obtinguts ens indiquen un alt grau de compliment dels valors de referència establerts per als aliments, tot i que aquests darrers anys s'observa una tendència a la baixa pel que fa a dioxines, furans i bifenils policlorats. Cal mantenir la vigilància per confirmar si es manté la tendència.

Sistema coordinat de vigilància de la contaminació química de les aigües de l'Ebre i dels aliments de la seva àrea d'influència. Taxes de conformitat

GRUPS DE SUBSTÀNCIES ANALITZADES	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Dioxines i furans	100%	100%	96,9%(1)	96,9%(1)	96,9%(1)	94,7%(1) (2)	92,8%(1) (2)
Bifenils policlorats	100%	100%	100%	100%	100%	97% (3)	78,5% (3)
Metalls pesants	99,88%*	100%	100%	100%	99,88%*	99,4%(3)	100%
Plaguicides organoclorats	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Font: DS, DAAM. *Una mostra de congare presenta un valor superior al límit màxim establert el 2004, i una mostra de palaia supera el contingut màxim establert de mercuri el 2008. (1)Les mostres de carn d'ànec presenten nivells superiors al límit màxim establert per la normativa per a carn d'au de corral; aquest contingut màxim, però, no es d'aplicació en el cas d'animals silvestres. (2) Una mostra no conforme de bonítol (2009) i lluç (2010) frescos.

(3) Detectat en peix fresc (bonítol, lluç i sardina).

Situació 2006-2010

Tot i que la informació disponible encara presenta un marge important de millora, les dades recollides ens permeten fer una primera anàlisi general respecte a la prevalença de perills biològics i químics en les diferents fases de la cadena alimentària.

a) Anàlisi de la prevalença de perills biològics en la fase primària i en el medi ambient

- Continua existint certa prevalença d'alguns perills en el medi natural. Les dades de presència de triquina en porc senglar indiquen una baixa incidència de triquinosi que té una tendència a augmentar, qüestió que s'ha de tenir molt present a causa de la gravetat d'aquesta zoonosi. Aquesta tendència no sembla repercutir en l'espècie humana, ja que s'han declarat un nombre molt baix de casos entre el 2006 i el 2010, a excepció de 4 casos declarats el 2006 segons el sistema de declaració individualitzada i 1 cas el 2007 segons el CMBD. Els casos declarats en humans s'associen habitualment al consum de carn de caça sense control, cosa que mostra la importància dels controls de triquina en carn de caça. De la mateixa manera, cal destacar la nul·la incidència en porc de granja, segons les dades obtingudes als escorxadors, dada que ens indica l'elevat grau de protecció que ofereixen els sistemes moderns de cria davant de patògens que hi ha al medi natural.
- Les dades sobre malalties zoonòtiques objecte de sanejament ramader són satisfactòries, amb una evolució molt positiva aquests darrers anys i uns resultats molt propers a la mitjana europea. La prevalença de salmonel·la en granges ha tingut una evolució molt positiva, amb una tendència a la baixa. Tanmateix, la prevalença encara existent fa necessari continuar treballant en aquest àmbit.
- Cal fer menció del campilobàcter, que presenta una prevalença que oscil·la al voltant del 80% en sec de pollastres d'engreix, segons dades del 2006. Segons dades de l'estudi la prevalença en pollastres del 2008, és del 70%-75% a la Unió Europea mentre que a l'Estat espanyol és del 80-92%. Cal considerar la seva probable associació amb l'elevat nombre de casos declarats en humans, segons dades dels sistemes de declaració microbiològica.
- L'evolució de la incidència de l'encefalopatia espongiforme bovina permet preveure que ens trobem ja en una fase de regressió de la malaltia, després d'un punt d'inflexió situat el 2003, any en què es va registrar el nombre més gran de casos.
- La incidència de malalties zoonòtiques en animals sacrificats als escorxadors és baixa, a excepció de la cisticercosi en oví i cabrum, amb oscil·lacions del 0,8% al 8% aquests darrers anys. Tanmateix, no ha de representar un risc imminent per a la

salut, ateses les mesures d'inspecció i d'eliminació de carns no aptes que es prenen als escorxadors.

- Els mol·luscs i les seves aigües de producció mostren, al llarg de l'any, algunes incidències per fitoplàncton tòxic, toxines marines o bacteris que en gran part són resultat de l'evolució natural d'aquestes poblacions de microorganismes. Tanmateix, no han de suposar un risc per a la salut, ateses les mesures de vigilància continuada i de protecció que s'apliquen de manera sistemàtica com són, per exemple, la reclassificació de zones segons necessitats de depuració i el tancament preventiu mentre no es recuperen els nivells de seguretat considerats acceptables.
- Cal també destacar l'evolució positiva de la microbiologia de la llet de vaca i els bons resultats respecte a la presència d'antibiòtics en llet en les explotacions ramaderes. Aquestes dades tan positives no estan correlacionades amb les cèl·lules somàtiques, probablement per que aquest darrer indicador és més difícil de controlar i depèn de molts factors incidents.

b) Anàlisi de la prevalença de perills químics en la fase primària i en el medi ambient

- La informació disponible en matèria de perills químics mostra taxes de conformitat millorables en alguns dels paràmetres analitzats pel que fa a les masses d'aigua, mentre que la conformitat és molt elevada en l'àmbit de la contaminació de l'aire per perills amb significació en seguretat alimentària. D'altra banda, el sistema coordinat de vigilància de la contaminació química de les aigües de l'Ebre i dels aliments de la seva àrea d'influència mostra taxes de conformitat que s'allunyen del 100% registrat en anys anteriors per a determinats contaminants, cosa que fa necessari mantenir la vigilància.
- De la mateixa manera, les dades de control de zoosanitaris en explotacions, residus d'antibiòtics en llet crua de vaca, dioxines i furans en peixos, així com les dades sobre contaminació química en alimentació animal, mostren taxes de conformitat elevades.
- Les dades sobre fitosanitaris en vegetals mostren taxes de conformitat elevades que han tingut algunes oscil·lacions els anys 2006 i 2007, a causa segurament dels canvis en la reglamentació que s'han produït, ja que alguns productes que eren d'ús autoritzat fins a l'any 2006 van deixar de ser-ho. Tanmateix, les dades els anys 2008, 2009 i 2010 mostren una clara recuperació de les taxes de conformitat i se situen en nivells superiors al 98%.

2.6. Nivell de compliment de les regulacions preventives que són d'aplicació en les activitats de la cadena alimentària

La situació de les activitats de la cadena alimentària pel que fa al compliment de les condicions preventives establertes en la reglamentació vigent pot ser també un indicador útil, tot i que més indirecte, per conèixer la situació global de la seguretat alimentària a Catalunya, ja que són normes que estableixen condicions per prevenir la presència de perills en els aliments. La informació disponible en aquest àmbit presenta un ampli marge de millora, ja que en general no hi ha una sistemàtica específica per a la recollida d'aquesta informació i no està disponible per a totes les activitats i totes les fases de la cadena alimentària. Hi ha dades parcials procedents de diferents programes de control oficial que s'analitzen a continuació.

Vigilància i control de les activitats de la fase primària

No es disposa d'informació que permeti fer una valoració formal de resultats més enllà de les conclusions que es poden treure de les taules de dades que es mostren a continuació, on es pot observar un nivell elevat de compliment de les empreses de pinsos, així com de les explotacions bovines. Al contrari, les taxes de conformitat en matèria d'identificació del bestiar presenten taxes de conformitat molt variables en funció de l'any i de l'espècie de què es tracti.

Taxes de conformitat segons dades d'inspecció de la producció i comercialització de fitosanitaris.

	2006	2007	2008	2009	2010
Establiments	99,6%	99,8%	99,8%	99,8%	99,8%
Productes	100%	100%	100%	100%	100%

Font: DAAM

Vigilància i control de la utilització de fitosanitaris (taxes de conformitat controls oficials)

	2006	2007	2008	2009	2010
Residus de productes fitosanitaris en vegetals, sòl i aigua ²	100%	100%	100%	100%	95%

Font: DAAM

Taxes de conformitat segons dades d'inspecció de les empreses fabricants i els intermediaris de pinsos

TIPUS D'ESTABLIMENTS	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Productors, magatzem, fabricants d'additius, bioproteïnes i premescles; fabricants de pinsos compostos; intermediaris i distribuïdors	97,13%	-	549/1 99,81%	-	418/25 94%	379/4 98,9%
Control documental	-	-	-	-	1097/107 90,2%	1492/109 92,6%

Tipus d'irregularitats més freqüents: manca una definició de competències del personal; manquen freqüències de determinades anàlisis en el pla del control de qualitat; manca un procediment escrit de neteja i validació de les instal·lacions.

2007: 549 inspeccions que han derivat en un sol expedient sancionador per deficiències a l'establiment.

Font: DAAM.

Identificació i traçabilitat dels animals i dels productes

Les taxes de conformitat quant a identificació animal se situen entre el 63% i el 99,3%, depenent de l'espècie i l'any de referència, amb una evolució de les taxes de conformitat en augment.

Identificació animal

ELEMENT OBJECTE DE CONTROL	ESPÈCIE	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Identificació	Bestiar boví	75%	63%	97%	-	93,4%	84,1%	93,3%
Identificació animal	Bestiar porcí	64%	-	-	-	96,2%	97,8%	99,3%

Font: DAAM. Dades procedents del sistema de condicionalitat.

D'altra banda, les dades de control dels centres de neteja i desinfecció de vehicles de transport de bestiar i les del control de centres de concentració de bestiar mostren que cal continuar treballant en el seu control i millora.

Centres de neteja i desinfecció de vehicles

CONTROL DELS CENTRES DE NETEJA I DESINFECCIÓ DE VEHICLES DE TRANSPORT DE BESTIAR		
	2009	2010
Nombre de centres autoritzats	32	37
Inspeccions	37	25
Resultat de les inspeccions	10 incorreccions detectades	10 incorreccions detectades
Taxa de conformitat	72,9%	60%

Font: DAAM.

Centres de concentració de bestiar

AUTORIZACIÓ I CONTROL DE CENTRES DE CONCENTRACIÓ DE BESTIAR		
	2009	2010
Nombre de centres autoritzats	12	11
Inspeccions	7	8
Resultat de les inspeccions	3 amb incidències	4 amb incidències
Taxa de conformitat	57,1%	50%

Font: DAAM.

Traçabilitat del marisc

Les normes que els operadors han de complir en aquest àmbit tenen com a objectiu el control de l'origen i el destí del marisc, per garantir la traçabilitat de l'extracció de mol·luscs i evitar la comercialització d'altres invertebrats marins no autoritzats o prohibits, així com l'extracció de mol·luscs i altres invertebrats marins vius de zones tancades o prohibides, perquè la qualitat de les aigües no les fan aptes per a la producció de marisc. Els productes, des del moment que s'extreuen, han d'anar acompanyats d'una documentació identificativa que no els abandonarà fins que se'n produeixi la comercialització des d'un centre d'expedició o des d'una instal·lació de depuració de mol·luscs.

En aquest àmbit les taxes de conformitat presenten una evolució molt negativa i són realment baixes. Cal indicar que el nombre de controls efectuals a partir dels quals s'han obtingut les taxes de conformitat del 2008 són solament 14, cosa que pot provocar un important biaix en els resultats; tanmateix el nombre de controls es pot considerar reduït en relació amb les disconformitats trobades. Convindria, doncs, intensificar els controls en aquest àmbit.

Control de la documentació d'acompanyament del marisc (Marisc i zones de producció)

PARÀMETRES OBJECTE DE CONTROL	2001- 2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Guies de circulació del marisc	86,7%	50%	81,8%	-	10%	57,1%	66,6%
Control de zones tancades i/o requalificació de zones CAT	77,7%	50%	100%	-	25%	17,1%	2,12%

Font: DAAM

Control de barques de pesca

CONTROLS REALITZATS A LES BARQUES DE PESCA		
	2009	2010
Cens	826	870
Embarcacions revisades	61	73
Embarcacions amb incidències	54	68
Incidències totals	113	161
Taxa de conformitat	11,4%	6,8%

Font: DAAM.

Nota: La taxa de conformitat està esbiaixada perquè no hi ha cap sistema de recollida d'informació per ítems o que permeti obtenir una dada objectiva. Una irregularitat comporta ja classificar la barca com a no conforme.

La majoria d'incompliments eren dels punts següents:

- Recipients per tirar els residus i escombraries, fàcils de buidar i netejar.
- Utilitzar aigua neta per a la neteja del peix, mai aigua de mar del port.
- Prohibit fumar i menjar durant la manipulació.
- Té a la barca la *Guia de pràctiques correctes d'higiene*.

Control d'explotacions d'aqüicultura

CONTROLS REALITZATS A LES EXPLTACIONS D'AQÜICULTURA

	2009	2010
Nombre d'explotacions de peixos	16	16
Nombre d'explotacions de mol·luscs bivalves	61	61
Nombre de controls realitzats	1	6 (4 bivalves)
Disconformitats	-	-

Condicionalitat

La condicionalitat és un conjunt de requisits de gestió en matèria de salut pública, zoosanitat, fitosanitat, medi ambient i benestar dels animals, a més de les bones condicions agràries i mediambientals que han de mantenir els agricultors i els ramaders per optar als ajuts d'acord amb la normativa de la Unió Europea.

Tot i que les dades utilitzades per a la condicionalitat procedeixen dels diferents programes de control, als quals es fa referència en altres parts d'aquest document, els resultats globals recollits són una bona font d'informació per obtenir una visió general del compliment del conjunt de condicions relacionades amb la seguretat alimentària que s'han de complir en la fase primària, juntament amb altres qüestions relacionades com el benestar animal, el medi ambient i la sostenibilitat.

Controls sobre condicionalitat

ÀMBIT DE CONTROL	TAXA DE CONFORMITAT		
	2008	2009	2010
Medi ambient			
Aus silvestres	99,91%	97,89%	99,85%
Aigües subterrànies	99,98%	100%	100%
Fangs depuradora	100%	90%	100%
Nitrats	92,34%	88,46%	93,96%
Conservació hàbitats	99,93%	100%	100%
Salut pública			
Identificació i registre de porcí	96,27%	97,84%	99,36
Identificació i registre de boví	93,94%	84,01%	93,36%
Identificació i registre d'oví i cabrum	94,76%	89,90%	96,67%
Utilització i comercialització de fitosanitaris	95,5%	91,70%	98,64%
Substàncies hormonals	99,48%	100%	100%
Seguretat alimentària	93,53	96,17%	94,43%
Encefalopaties	99,93%	100%	100%
Sanitat animal			
Febre aftosa	100%	100%	100%
Malaltia vesicular porcina i altres	100%	100%	100%
Febre catarral ovina	100%	100%	100%
Benestar animal			
Benestar dels vedells	96,37%	99,11%	99,22%
Benestar animals en explotació	95,59%	94,94%	96,47%
Benestar porcí	-	92,71	97,27%
Bones condicions agràries			
Evitar erosió	98,42%	98,94%	99,74%
Conservació matèria orgànica	99,54%	99,70%	99,85%
Manteniment estructura del sòl	99,99%	100%	100%
Manteniment mínim superfícies agràries	94,8%	89,59	84,14%
Evitar deteriorament hàbitats	94,1%		

Font: *La condicionalitat com element de gestió en les explotacions agràries catalanes*. Servei d'Ajuts al Sector Agrícola. SDG de Gestió d'Acció Rural. DG de Desenvolupament Rural. DAAM.

Les dades procedents dels controls de la condicionalitat mostren taxes de conformitat elevades per a tots els paràmetres referencials.

Cal destacar especialment l'elevada taxa de conformitat respecte a la seguretat alimentària referida al compliment de determinades condicions, com són:

- No es comercialitzaran ni utilitzaran aliments o pinsos que no siguin segurs.

- S'asseguraran en totes les etapes de la producció, la transformació i la distribució que tenen lloc sota el seu control que els aliments o els pinsos compleixen els requisits de la legislació alimentària pertinents als efectes de les seves activitats i verificaran que es compleixen aquests requisits.
- En totes les etapes de la producció, la transformació i la distribució haurà d'assegurar-se la traçabilitat dels aliments, els pinsos, els animals destinats a la producció d'aliments i qualsevol substància destinada a ser incorporada en un aliment o un pinso, o amb probabilitat de ser-ho.
- Si un/a productor/a sospita que algun dels aliments que ha importat, produït, transformat, fabricat o distribuït no compleix els requisits de seguretat dels aliments, procedirà immediatament a la seva retirada del mercat i a informar a l'autoritat competent.
- Es compleixen els requisits establerts al Reglament (CE) núm. 852/2004 i al Reglament (CE) núm. 183/2005 sobre la higiene dels productes alimentaris i dels pinsos.
- Es compleixen els requisits establerts al Reglament (CE) núm. 853/2004 quant a la higiene dels aliments d'origen animal. Pel que fa a l'encefalopatia espongiforme bovina es donarà compliment al Reglament (CE) núm. 999/2001, que estableix la prohibició de la utilització de proteïnes de mamífers en l'alimentació de remugants, així com la importació, exportació i l'emmagatzematge de pinsos per a animals de cria i per a mamífers que tinguin proteïnes de mamífers, a excepció de gossos i gats; si se sospita que un animal està infectat per una EET, s'ha de notificar immediatament a l'autoritat competent.

Indústries alimentàries en la fase de transformació i distribució

Programes de classificació d'establiments

Com a indicadors de la situació de les condicions higienicosanitàries de les activitats de la cadena alimentària en la fase de transformació i de distribució, es poden fer servir els resultats dels programes d'inspecció i classificació d'establiments.

Segons les dades disponibles més recents (Programa de classificació d'establiments segons el risc), les taxes de conformitat en matèria de condicions globals, instal·lacions i higiene són elevades. Els àmbits de l'autocontrol són els que presenten nivells més baixos, amb un 80,26% al d'establiments, que mostraven un compliment baix el 2006, tot i que va millorar i es va situar en el 65,7% el 2008.

Com a dada general, convé destacar que, considerant tots els factors incidents (sector, tipus d'aliment, mida de l'empresa, higiene, instal·lacions, autocontrol, etc.), els establiments amb activitat a Catalunya que estan classificats en la categoria d'alt risc es troben al voltant del 5%, segons dades del 2008.

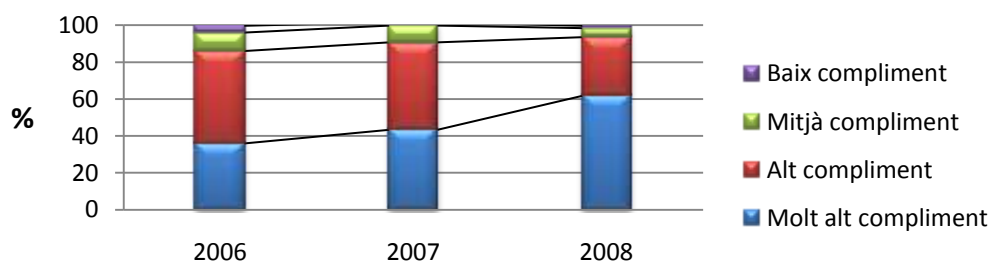
Grau de compliment de les regulacions preventives. Percentatge d'establiments per categories (resultats del Programa de classificació d'establiments segons el risc de l'Agència de Protecció de la Salut)

	MOLT ALT	ALT	MITJÀ	BAIX
Higiene				
2006	36,05 %	50,15%	10,04%	3,76%
2007	43,46%	47,40%	7,15%	1,99%
2008	61,8%	31,86%	4,94%	1,35%
Instal·lacions				
2006	38,30%	48,99%	9,45%	3,26%
2007	44,07%	47,22%	7,07%	1,63%
2008	59,09%	34,04%	5,64%	1,05%
Autocontrols				
2006	4,34%	5,29%	10,11%	80,26%
2007	9,12%	9,43%	16,69%	64,77%
2008	18,49%	6,25%	9,57%	65,7%

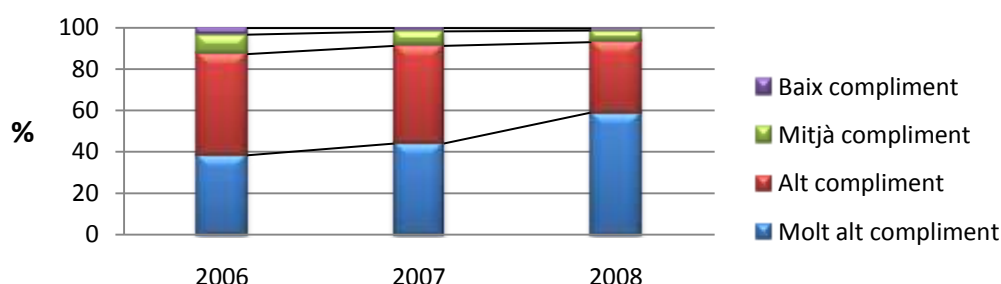
Font: Agència de Protecció de la Salut.

Els gràfics següents permeten una més fàcil interpretació d'aquestes dades.

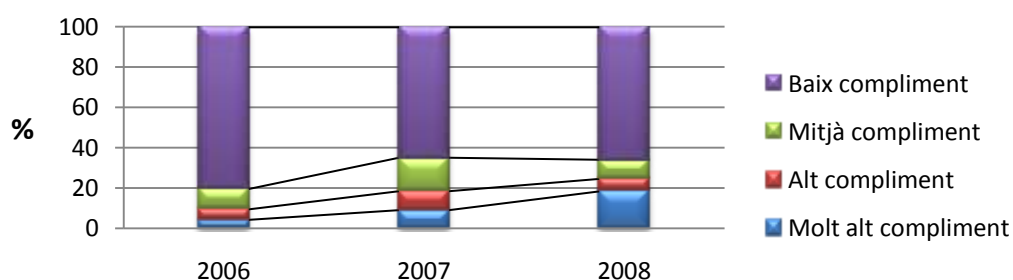
Higiene



Instal·lacions



Autocontrols



Les dades disponibles mostren una tendència a un major compliment en tots els àmbits, tot i que la implementació d'autocontrols per les empreses és millorable. S'observa que entre el 2007 i el 2008 el grup de baix compliment es manté constant, mentre que hi ha una baixada dels grups de mitjà i alt compliment en favor del grup de molt alt compliment. Sembla que les empreses que han decidit implementar els autocontrols els han millorat substancialment, mentre que hi ha un ampli grup d'empreses que continua en una situació de baix compliment. Sobre això, caldria analitzar les causes i cercar possibles solucions, així com definir una estratègia a seguir. Una altra font d'informació, el programa d'avaluació i auditoria dels procediments d'autocontrol de l'Agència de Protecció de la Salut, del qual estan disponibles les dades del 2009 i el 2010, mostren taxes de conformitat del 41,1% el 2009 i del 59,2% el 2010, cosa que confirmaria la tendència creixent en el compliment per les empreses.

Programes d'inspecció d'establiments

Un altre indicador útil que permet de conèixer de manera indirecta la situació dels establiments alimentaris quant a les condicions de seguretat alimentària són els que ofereix els sistemes d'informació del control sanitari d'aliments. Atès el nombre d'expedients sancionadors registrats respecte al nombre d'inspeccions, es pot concloure que la proporció d'actuacions inspectores que deriven en una actuació coercitiva per corregir deficiències és proporcionalment baixa. Cal indicar que aquest resultat contrasta amb altres fonts de dades, com el Programa de classificació d'establiments. Aquesta diferència és deguda al fet que el sistema només recull les disconformitats que deriven en algun tipus d'expedient administratiu, que són normalment les greus i/o de tipus reiteratiu, mentre que el sistema de classificació recull informació respecte a tot tipus de disconformitats, incloses les de caràcter lleu.

Resultats del Programa de vigilància i control oficial de les indústries alimentàries

ANY	ALIMENTS D'ORIGEN ANIMAL		ALIMENTS D'ORIGEN NO ANIMAL		TOTAL	
	INSPECCIONS	INFRACCIONS	INSPECCIONS	INFRACCIONS	INSPECCIONS	INFRACCIONS
2004	6.115	152 (24,8‰)	9.016	44 (4,88‰)	15.131	196 (12,9‰)
2005	5.718	143 (25‰)	9.889	124 (12,53‰)	15.607	267 (17,1‰)
2006	6.909	79 (11,4‰)	10.339	81 (7,83‰)	17.248	160 (9,2‰)
2007	9.555	167(17,4‰)	20.286	49(2,41‰)	29.841	216 (7,2‰)
2008	5.946	52(8,7‰)	14.807	29 (1,9‰)	20.753	81 (3,9‰)
2009	-	-	-	-	121.007	242 (1,9‰)
2010	-	-	-	-	28.533	262 (9,1‰)

Nota: El ‰ de disconformitat està calculat en relació amb els establiments visitats.

Font de les dades: Informes SICSA 2004-2008. Subdirecció General de Protecció de la Salut. Direcció General de Salut Pública. Agència de Protecció de la Salut. Departament de Salut. Sistema ALCON 2009-2010.

Nota: l'antic SICSA i l'actual sistema ALCON és un sistema d'informació global que inclou dades corresponents a diferents programes independents. Es tracta d'un instrument de recollida de dades numèriques de totes les activitats de control sanitari.

Tipus d'infracció detectades al Programa de vigilància i control oficial de les indústries alimentàries (2008-2010)

TIPUS D'INFRACCIÓ	2008	2009	2010
Higiene	87	120	129
Higiene del personal	11	-	-
Contaminació	3	-	-
Etiquetatge i publicitat	8	46	35
Manca d'autorització	634	16	62
Estructural/instal·lacions	62	60	36
Documental/autocontrol	19	-	-
Altres	9	-	-
TOTAL	833	242	262

Font: Agència de Protecció de la Salut.

Notes: la suma és superior al nombre total d'expedients perquè un expedient pot incloure més d'un tipus d'infracció.

Vigilància i control d'establiments en la fase de comerç al detall

Les dades relatives a la fase de comerç al detall no són completes, ja que per una sèrie de dificultats en la recollida de dades no es disposa d'informació comparable relativa a les activitats de tots els ajuntaments i els seus resultats, encara que s'ha observat una marcada millora els anys 2009-2010.

Pel que fa a les taxes de conformitat, només és possible treure conclusions a partir del nombre d'expedients incoats. En aquest sentit, cal dir que les visites d'inspecció deriven en un expedient sancionador en una proporció que se situa entre el 0,23% i el 3,04%. Si s'utilitza aquesta informació per calcular les taxes de conformitat, el resultat és una taxa elevada al voltant del 96%-99%. Per a una interpretació adequada d'aquest resultat, cal tenir present que la incoació d'un expedient sancionador està normalment associada amb infraccions greus o repetides, de manera que no es pot interpretar com a indicador absolut de la situació real del grau de compliment de la normativa, però sí és un referent útil per fer el seguiment de la situació.

Control de les condicions d'higiene en establiments de venda al detall

ANY	NOMBRE D'ESTABLIMENTS MINORISTES	NOMBRE D'ESTABLIMENTS VISITATS	NOMBRE D'EXPEDIENTS SANCIONADORS	% D'EXPEDIENTS SANCIONADORS
2004	49.610	30.582	287	0,93%
2005	27.667	21.799	147	0,67%
2006	29.665	26.954	98	0,36%
2007	33.281	18.755	45	0,23%
2008	26.409	12.595	97	0,77%
2009	41.141	24.121	323	1,3%
2010	29.991	17.937	617	3,4%

Font: (SICSA) Agència de Protecció de la Salut i ALCON per als anys 2009-2010 (Agència de Protecció de la Salut DS.

Cercles de comparació intermunicipal

Una altra informació interessant, que permet tenir una visió de conjunt en l'àmbit del comerç al detall, és l'informe elaborat pel Servei de Salut Pública de la Diputació de Barcelona a partir de les dades dels cercles de comparació intermunicipal. Aquesta és una eina de gestió en què col·laboren diferents ajuntaments per comparar indicadors, intercanviar experiències i impulsar la millora dels serveis. L'any 2010 hi han col·laborat 26 municipis, que representen el 32% dels municipis de la província amb més de 10.000 habitants i allotgen el 48% de la població.

Les conclusions més destacades de l'informe són les següents:

- Respecte al 2009, el nombre d'establiments conformes pel que fa a instal·lacions ha augmentat 14,5 punts percentuals: del 45,2% al 59,7%.
- Segons dades del 2010, el 47,2% dels establiments objecte d'inspecció disposen d'autocontrols.
- El 26% dels establiments han estat objecte d'inspecció tant el 2009 com el 2010.
- Respecte al 2009, el 2010 han augmentat 2,7 punts percentuals els establiments alimentaris amb mesures cautelars i ha disminuït 0,2 punts el percentatge d'establiments sancionats. Això indica un major control i una estratègia més basada en la intervenció per a la correcció de deficiències que en la simple sanció d'incompliments. En aquest sentit, destaca la dada que el 77,2% del requeriments de correcció de deficiències s'ha resolt favorablement.

Aquestes dades mostren que les iniciatives de millora de la intervenció fetes per les administracions responsables impulsen clarament un major compliment de les

condicions preventives pels operadors minoristes, cosa que contribueix a millorar el nivell de seguretat alimentària on s'apliquen aquestes polítiques.

D'altra banda, s'ha procedit, en col·laboració amb la Federació de Municipis de Catalunya, a la recollida d'informació sobre l'activitat dels municipis en seguretat alimentària. Les principals conclusions d'aquest treball de recollida d'informació són les que es destaquen a continuació.

Dels 161 municipis que han respost al qüestionari, se n'han tret les dades següents.

Activitats de control oficial:

- 64 municipis organitzen i executen els seus propis programes i/o activitats de control oficial en matèria de seguretat alimentària dins del seu municipi.
- 49 municipis disposen de personal propi dedicat al control oficial en matèria de seguretat alimentària.
- La suma de personal propi dedicat al control oficial en matèria de seguretat alimentària és de 94, dels quals 78 són titulats universitaris.
- El nombre total d'establiments inspeccionats és de 4.298 el 2009 i de 5.546 el 2010.

Activitats de formació:

- 47 municipis organitzen activitats de formació pròpies en matèria de seguretat alimentària dins del seu propi municipi.
- 7 municipis adrecen aquestes activitats de formació al personal tècnic sanitari del seu propi ajuntament.
- 50 municipis realitzen activitats de formació adreçades a professionals externs.
- 17 municipis realitzen activitats de formació adreçades als consumidors.

Activitats de divulgació:

- 29 municipis organitzen activitats de divulgació pròpies en matèria de seguretat alimentària dins del seu municipi.
- 23 municipis organitzen aquestes activitats de divulgació adreçades a col·lectius professionals concrets.
- 18 municipis organitzen aquestes activitats de divulgació adreçades als ciutadans en general.

RESUM DE LES ACTIVITATS DE CONTROL OFICIAL EN MATÈRIA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA DELS ENS LOCALS DE CATALUNYA

	NOMBRE D'ESTABLIMENTS				NOMBRE DE MOSTRES	DENÚNCIES	OBJECTE D'ACTIVITATS D'INFORMACIÓ I PROMOCIÓ DE PRÀCTIQUES CORRECTES
	TOTAL	VISITATS	REQUERIMENTS	SANCIONATS			
2009							
Restauració col·lectiva social	951	408	152		336	6	203
Restauració col·lectiva comercial	1.033	1.642	497	19	62	133	909
Menjars preparats	446	195	27	18	7	5	126
Carnisseries, xarcuteries i aviram	987	348	160	9	22	4	208
Peixateries i productes de la pesca	264	82	8			1	36
Fruiteries i botigues de verdures	588	120	22	2		6	43
Pa i pastisseries	1.109	152	27	1	2	42	62
Supermercats i botigues de queviures	1.141	153	27	4		34	83
Mercats municipals sedentaris	1.181	1.054	913	1	19		935
Mercats sedentaris no municipals	139	9					
Mercats no sedentaris	3.451	70	47			1	55
Altres	33	93				1	
TOTAL	11.323	4.326	1.880	54	448	233	2.660
2010							
Restauració col·lectiva social	873	254	17		201		231
Restauració col·lectiva comercial	1.955	985	624	13	197	83	961
Menjars preparats	520	271	114	7	25	7	375
Carnisseries, xarcuteries i aviram	1.033	268	94			18	142
Peixateries i productes de la pesca	335	46	16	1		5	28
Fruiteries i botigues de verdures	677	210	46		3	4	112
Pa i pastisseries	1.359	327	35		30	18	226
Supermercats i botigues de queviures	1.473	192	91	1		38	121
Mercats municipals sedentaris	247	383	9	2	286	3	914
Mercats sedentaris no municipals	31	15	13		8	7	15
Mercats no sedentaris	6.424	277	1	1		6	124
Altres	42	134				18	
TOTAL	14.969	3.362	1.060	25	750	207	3.249

Tot i que les dades són parcials i tenint en compte els advertiments ja comentats sobre la seva significació, podem observar que el percentatge d'expedients sancionadors ha estat de l'1,2% el 2009 i del 0,7% el 2010, cosa que suposa una taxa de conformitat molt similar a l'obtinguda a partir de les dades dels sistemes d'informació de l'Agència de Protecció de la Salut: 98,8% i 99,3%, respectivament.

Compliment de mesures preventives davant de riscos per reaccions adverses als aliments

Pel que fa als riscos de reaccions adverses als aliments, una bona part de les possibilitats de prevenció estan en mans de les persones afectades, les quals han de prendre les mesures adequades en compliment de les recomanacions dels especialistes en la matèria.

Correspon a les administracions públiques aplicar mesures per tal que les persones amb al·lèrgies o intoleràncies tinguin accés a la informació necessària per poder prendre decisions de consum adequades a les seves necessitats. En aquest sentit, la fiabilitat de la informació facilitada en l'etiquetatge i la publicitat dels aliments esdevé clau per a la gestió dels riscos associats a les reaccions adverses als aliments. Així mateix, és important que els titulars de les activitats alimentàries incloguin en els seus programes d'autocontrol els riscos associats a les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

Resultats del programa de vigilància i control d'al·lergògens alimentaris

ELEMENT OBJECTE DE CONTROL	TAXA DE CONFORMITAT				
	2006	2007	2008	2009	2010
Coneixement de la normativa sobre etiquetatge	72%	77,8%	-	-	-
Conformitat etiquetatge amb la norma vigent	56%	56%	-	-	-
APPCC adaptat	19%	22%	-	-	-
Investigació analítica al·lergògens SIVAL	-	-	74%	89%	93,8%
Investigació analítica al·lergògens IQSA	-	-	-	93,7%	100%

Font: Agència de Protecció de la Salut. DS.

Els resultats obtinguts el 2006 i el 2007 indicaven taxes de conformitat baixes, amb una lleugera tendència a l'alça que van fer necessari continuar treballant intensament en aquest àmbit. Les dades del 2008 mostraven una taxa de conformitat del 74%, mentre que el 2009 i el 2010 s'observa una clara tendència a l'alça, amb resultats que van del 89% al 100%, segons la font de dades consultada.

3

Qüestions relacionades amb la
seguretat alimentària

S'entén per *qüestions relacionades amb la seguretat alimentària* el conjunt d'elements o àmbits, amb entitat i raó de ser independents de la seguretat alimentària, que hi incideixen de manera directa o indirecta, especialment en la percepció i la confiança dels consumidors en el sistema de seguretat dels aliments. Inclou els àmbits de la sanitat, la nutrició i el benestar dels animals, la sanitat vegetal i les qualitats dels productes de la cadena alimentària.

3.1. Sanitat vegetal

Les dades disponibles relatives a la situació de la sanitat vegetal són les que es recullen en els quadres següents.

Plagues de quarantena. Nombre de focus detectats

	2006	2007	2008	2009	2010
Foc bacterià	0	1	0	0	0
Flavescència daurada de la vinya	0	1	0	1	0
Virus de la sharka	0	1	2	0	0
Xantomones	-	-	0	0	0

Font: DAAM.

Consum de fitosanitaris a Catalunya

ANY	TONES
2006	6.756
2007	6.254
2008	7.435
2009	7.664
2010	9.457

Font: DAAM.

Nota: indicador orientatiu dels problemes de plagues vegetals en general i de l'eficàcia dels sistemes de lluita alternativa.

D'acord amb les dades disponibles, s'observa que les plagues de quarantena han estat controlades aquests darrers anys i que el consum de fitosanitaris ha anat augmentant de manera progressiva des del 2006, amb un creixement important entre el 2009 i el 2010.

3.2. Organismes genèticament modificats

La superfície conreada amb blat de moro OGM ha anat creixent des del 2003: respecte al total conreat, ha passat del 12,54% el 2003 al 51 % el 2010.

Hectàrees cultivades amb blat de moro genèticament modificat a Catalunya

EVOLUCIÓ DEL NOMBRE DE HA. CULTIVADES AMB BLAT DE MORO GENÈTICAMENT MODIFICAT			
ANY	SUPERFÍCIE DE BLAT DE MORO (HA)		
	TOTAL	GM	GM/TOTAL (%)
2003	41.625	5.390	12,54%
2004	41.925	16.259	38,78%
2005	40.745	17.170	42,13%
2006	37.871	15.248	40,26%
2007	31.945	14.736	46,12%
2008	42.272	20.477	48,37%
2009	39.321	20.111	51,15%
2010	33.652	17.006	51%

Font: DAAM

Els controls efectuats des del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural mostren taxes de conformitat elevades. Les irregularitats trobades consisteixen bàsicament en irregularitats en l'etiquetatge.

D'altra banda, els controls de productes en la fase de comercialització al detall com a lliures de transgènics efectuats per l'Agència Catalana del Consum per comprovar la fiabilitat de l'etiquetatge, han donat una taxa de conformitat superior al 97%, taxa que el 2010 ha arribat al 100%, atès que no s'ha detectat cap cas d'irregularitat. Cal destacar també, segons es mostra en la taula següent, la baixa taxa de conformitat en alimentació animal, que contrasta amb les dades obtingudes en anys anteriors, raó per la qual convé fer un seguiment acurat durant els propers anys.

Control d'organismes modificats genèticament en la cadena alimentària. Taxes de conformitat

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Control de llavors d'OGM	100%	100%	100%	100%**	100%**	94,6%	99,2%
Inspeccions a empreses agroalimentàries:	-	-	-	-	-		
1. Empreses d'alimentació animal	-	-	-	-	-	-	-
- Presa de mostres	-	-	92,31%	100%	76,9%	100%	47,62%
2. Empreses d'alimentació humana	57%	52%	60%	77%*	-	-	-
- Presa de mostres	-	81,49%	91,67%	100%	-	-	-
Control de la traçabilitat i l'etiquetatge dels aliments a disposició del consumidor final	100%	100%	100%	97,1%	94%	98%	100%

** Valors detectats sempre inferiors a 0,5%. *Les infraccions constatades són la manca d'indicació en l'etiquetatge del caràcter OGM de diverses partides d'oli de soja, i en lecitina de soja.

Font: DAAM i Agència Catalana del Consum

3.3. Alimentació animal

Els aspectes relatius a la composició nutricional presenten unes taxes de conformitat que han millorat substancialment aquests darrers anys i que se situen entre el 96% i el 100%.

Composició nutricional i qualitat dels pinsos

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Matèries primeres	77,8%	100%	100%	100%	100%		
Additius	-	94,5%	100%	100%	100%		
Pinsos compostos	70%	95,3%	97,13*	96,3%*	84,37%	99%	99%

(*) No conformitat en oligoelements (Zn, Cu, Fe).

Font: DAAM.

Si considerem les dades relatives a l'etiquetatge, podem observar que les dades del 2009 i el 2010 mostren que hi ha una tendència a la millora que s'ha de confirmar amb dades dels propers anys. Les irregularitats trobades, tot i no tenir implicacions directes sobre la salut o sobre els interessos dels consumidors, afecten directament els interessos econòmics i d'informació dels ramaders.

Control d'etiquetatge en alimentació animal

PRODUCTE	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Matèries primeres	71,1%	71,7%	80,26%	61,5%	100%	98,8%
Additius	100%	90%			100%	88,8%
Premescles	70,58%	56,6%			95,3%	95,2%
Pinsos compostos	51,5%	23,3%			99,5%	99,8%

Font: DAAM.

Nota: Dades 2007 i 2008 no desglossades per productes.

3.4. Sanitat animal (malalties no transmissibles via alimentària)

En general, la situació és satisfactòria, amb absència de crisis derivades de focus de malalties epizootiològiques, com per exemple la pesta porcina. Les taxes de conformitat són molt elevades en la major part de les malalties no zoonòtiques de sanejament.

Cal destacar l'evolució positiva, aquests darrers anys, de la malaltia d'Aujeszky, així com l'absència de focus de malalties que poden causar una alarma social, com és el cas de la grip aviària.

Leucosi bovina a Catalunya

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Explotacions negatives (%)	99,07%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Font: DAAM.

Peripneumònia bovina

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Explotacions negatives (%)	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

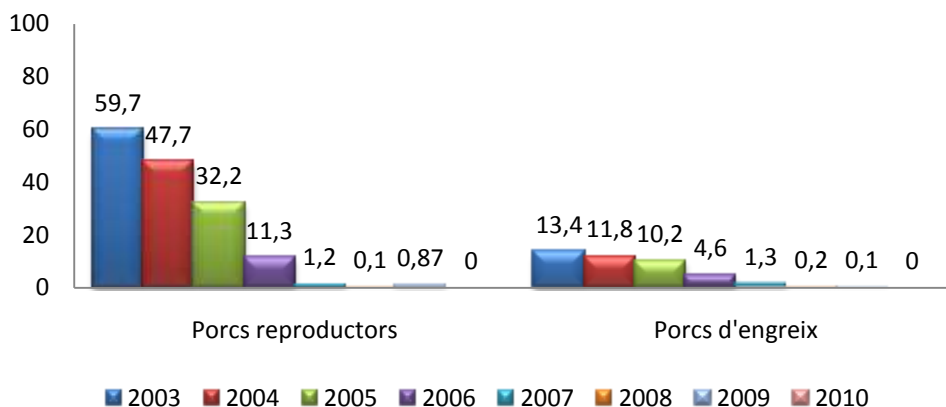
Font: DAAM.

Malaltia d'Aujeszky

ANY	EXPLOTACIONS INVESTIGADES		(%) PREVALENCIA EN EXPLOTACIONS		ANIMALS INVESTIGATS		(%) PREVALENCIA EN ANIMALS	
	REPROD.	ENGREIX	REPROD.	ENGREIX	REPROD.	ENGREIX	REPROD.	ENGREIX
2003	2.665	4.231	59,74	13,47	505.093	3.984.149	16,70	9,28
2004	2.414	4.035	47,72	11,85	504.933	4.322.724	10,69	5,45
2005	2.234	3.578	32,23	10,23	538.210	4.726.358	7	6,2
2006	2.136	3.768	11,33	4,62	573.962	4.274.511	3,86	3,75
2007	2.071	3.487	1,26	1,35	499.104	3.471.908	0,63	1,02
2008	1.830	4.084	0,16	0,29	545.240	4.163.625	0,19	0,05
2009	1.830	4.084	0,87	0,10	547.424	-	0,20	0,00
2010	1.861	3.939	0,00	0,00	533.634	-	0,00	0,00

Font: DAAM <http://www.gencat.net/darp/c/ramader/aujeszky/auj0402.htm>

Prevalença de la malaltia d'Aujeszky (%)



Febre del Nil occidental

EVOLUCIÓ DE LA FEBRE DEL NIL OCCIDENTAL A CATALUNYA				
ANY	EXPLOTACIONS MOSTREJADES	NOMBRE D'AUS DE CORRAL MOSTREJADES	NOMBRE D'AUS SILVESTRES MOSTREJADES	POSITIUS
2007	0	0	236	0
2008	26	277	134	0
2009	29	284	115	0
2010	27	265	350	5 *

* 5 sèrums d'aus d'espècies pertanyents a l'ordre dels accipitriformes han estat positives per ELISAc i VNT. Eren aus migratòries nidificants a Catalunya que venien del continent africà.

CONTROLS DE FEBRE DEL NIL OCCIDENTAL						
ANY	ÈQUIDS SENTINELLES			VIGILÀNCIA PASSIVA	POSITIUS	MOSQUITES ANALITZATS
	NOMBRE D'EXPLOTACIONS	NOMBRE D'ÈQUIDS	NOMBRE EXTRACCIONS			
2008	14	65	182	1	0	335
2009	14	80	145	5		6.028
2010	12	67	164	7	0	7.679

Font: DAAM

Dades dels darrers focus d'epizoòties declarades a Catalunya

ANY	MALALTIA	NOMBRE DE FOCUS DECLARATS	ÀMBIT TERRITORIAL DELS FOCUS
2001	Pesta porcina clàssica	23	Lleida i Osona
2002	Pesta porcina clàssica	16	Osona
2008	Llengua blava	151	Catalunya
2009	Llengua blava	7 secundaris a 2008	Catalunya

Font: DAAM

3.5. Benestar animal

En l'àmbit del benestar animal les taxes de conformitat són molt variables i es troben en un grau de compliment que podríem qualificar de mitjà, amb una tendència a la millora aquests darrers dos anys. Segons dades facilitades pel DAAM, les irregularitats trobades són majoritàriament de caràcter documental, de manera que no haurien d'afectar d'una manera directa l'estat dels animals.

Benestar animal en explotacions

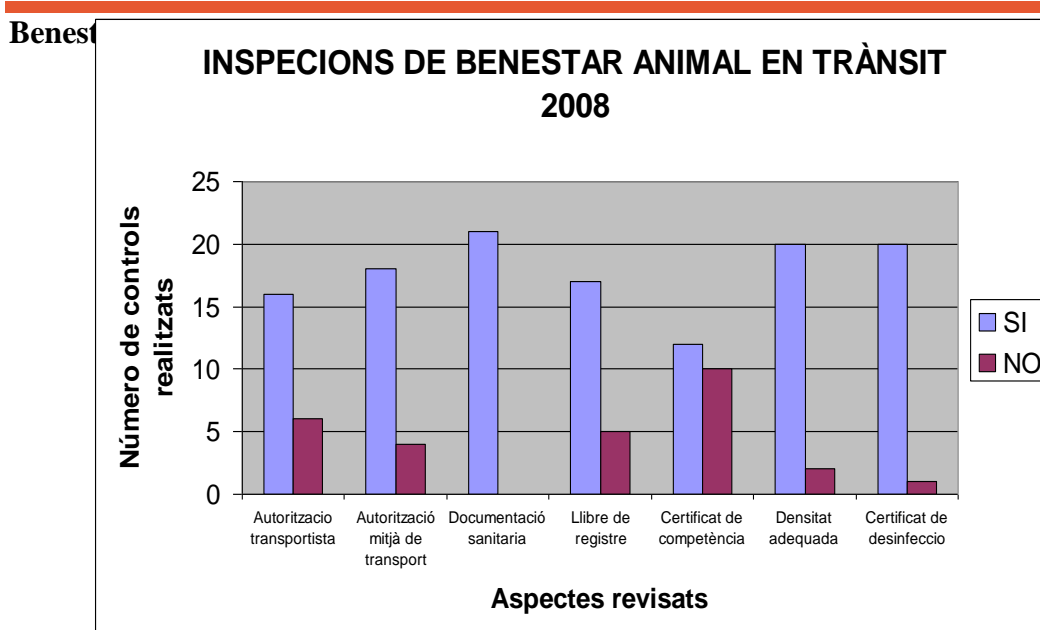
ESPÈCIE	2006	2007	2008	2009	2010
Conill	64%	90%	82%	96%	94%
Equí	63%	56%	82%	-	-
Oví - cabrum	70%	47%	58%	87%	93-94%
Gallines de posta	47%	52%	51%	57,5%	68%
Pollastre i gall dindi	93%	89%	82%	88%	68%
Porquí	61%	75%	57%	70%	72%
Vedells	69%	78%	73%	88%	93%
Boví adult	77%	70%	75%	88%	96%

Font: DAAM.

Nota: la majoria de disconformitats detectades responen a aspectes documentals i de manca de registres. El concepte *documentació* es refereix al registre actualitzat, en el qual s'indica qualsevol tractament efectuat, així com el nombre d'animals morts detectats en cada inspecció de la persona responsable dels animals.

L'any 2008 es va iniciar el Pla de controls de benestar animal durant el transport, amb la col·laboració del cos de mossos d'esquadra. Aquest pla es va iniciar a Barcelona, Lleida i Girona. En total, s'han realitzat 22 inspeccions de benestar animal en mitjans de transport.

En el gràfic següent es poden veure les inspeccions realitzades i les principals irregularitats detectades:



Font: DAAM.

NOMBRE D'INSPECCIONS DE BENESTAR ANIMAL DURANT EL TRANSPORT I TOTAL D'INCOMPLIMENTS

ANY 2009

ESPÈCIE	Boví	Porcí	Oví	ÈQUIDS	Aus	CONILLS	TOTAL
Nombre de mitjans de transport inspeccionats	19	127	2	7	1	2	158
Nombre d'inspeccions sense incompliments	12	80	2	3	0	0	97
Nombre d'inspeccions amb incompliments	7	47	0	4	1	2	61
Taxa de conformitat	63,1%	62,9%	100%	42,8%	0%	0%	61,3%

ANY 2010

ESPÈCIE	Boví	Porcí	Oví	ÈQUIDS	Aus	CONILLS	TOTAL
Nombre de mitjans de transport inspeccionats	23	85	2	3	9	1	123
Nombre d'inspeccions sense incompliments	16	53	2	1	6	0	78
Nombre d'inspeccions amb incompliments	7	32	0	2	3	1	45
Taxa de conformitat	69,5%	62,3%	100%	33,3%	66,6%	0%	63,4%

Font: DAAM.

Nota: els incompliments detectats són de caràcter documental.

Considerant els resultats dels quadres anteriors s'observa que la taxa de conformitat no és encara elevada i que l'evolució en els temps no mostra cap millora marcada. Així mateix, caldria fer una clara distinció entre les infraccions

purament administratives o documentals i aquelles que afecten directament l'estat dels animals. Aquesta separació ens ha de permetre disposar d'indicadors directes del benestar dels animals, independentment del compliment de requisits administratius. Tanmateix, aquesta informació no està disponible en forma disgregada.

Benestar animal a l'escorxador

L'any 2008 es van començar les avaluacions del risc i els controls generals i periòdics establerts en el pla de controls.

Avaluació del risc de tots els escorxadors:

	Boví	Oví-CABRUM	Equí	PORCÍ	ÀNECS	CAÇA DE CRIA	POLLASTRES	PAONS	CONILLS
Risc alt	13	27	7	17	1	3	11	0	10
Risc mitjà	23	37	6	24	9	2	16	3	12
Risc baix	11	15	0	10	1	2	3	0	3
Total avaluacions del risc	47	79	13	51	11	7	30	3	25

Font: DAAM

Les principals irregularitats detectades als escorxadors pel que fa al benestar animal durant l'any 2008 van ser:

- Les instal·lacions d'estabulació no estaven en la majoria dels casos ben dimensionades i no s'havia fet una previsió d'arribada de camions.
- No es donava menjar als animals quan estaven més de 12 hores estabulats.
- Problemes sobretot en les instal·lacions d'atordiment elèctric, ja que no disposaven de pla de manteniment i calibratge.
- Molts escorxadors no disposaven d'un sistema de subjecció per a l'atordiment de xais.
- Problemes d'arribada d'animals amb ferides als pits i tarsos (pollastres).
- Deficiències en el sacrifici ritual.
- No es disposava de formació ni d'autocontrols.

Les dades disponibles dels anys 2009 i 2010 són les que mostra la taula següent. S'hi observa que la taxa de conformitat no és molt elevada i que encara hi ha marge de millora, sobretot en l'àmbit del maneig.

NOMBRE I TIPUS DE DEFICIÈNCIES A L'ESCORXADOR

TERRITORI	2009			2010		
	CENS D'ESCORXADORS	ESCORXADORS AMB DEFICIÈNCIES ESTRUCTURALS	ESCORXADORS AMB DEFICIÈNCIES DE MANEIG	CENS D'ESCORXADORS	ESCORXADORS AMB DEFICIÈNCIES ESTRUCTURALS	ESCORXADORS AMB DEFICIÈNCIES DE MANEIG
Catalunya	175	145	44	172	166	57
Taxa de conformitat		17,1%	74,8%		3,4%	66,8%

Font: DAAM.

3.6. Etiquetatge, presentació i publicitat dels productes de la pesca

La gran varietat de productes pesquers existents fa necessari que el consumidor tingui una informació precisa de l'espècie i el seu origen, no només de la zona de captura, sinó també del mètode de producció, de captura o de cultiu marí, així com de les característiques essencials. Aquesta informació i traçabilitat s'ha de mantenir en tota la cadena de comercialització, tot seguint les normes de seguretat alimentària i d'etiquetatge previstes dins del recinte portuari, als establiments majoristes en destinació, als magatzems frigorífics i en el transport per carretera.

Els resultats del programa de vigilància i control del compliment de les normes sobre l'etiquetatge, la presentació i la publicitat dels recursos marins en la comercialització mostren taxes de conformitat relativament elevades, superiors al 95%, segons dades del 2006, 2007 i 2008.

Control de l'etiquetatge, presentació, publicitat i documentació d'acompanyament dels recursos marins a les llotges pesqueres, magatzems frigorífics, mercats majoristes i durant el transport

TIPUS D'ACTUACIÓ	2001-2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Etiquetatge, presentació, publicitat i documentació d'acompanyament en llotges pesqueres, mercats majoristes i magatzems frigorífics	95,7%	99,65%	95,20%	97,86%	96,6%	95,7%	91,4%
Etiquetatge, presentació, publicitat i documentació d'acompanyament durant el transport	91,29%	94,32%	96,51%		92,8%	94,13%	95,5%

Font: DAAM

3.7. Conservació i gestió dels recursos pesquers

La conservació i la gestió dels recursos pesquers i la protecció dels consumidors exigeix el compliment dels operadors en els àmbits de la conservació i la bona gestió dels recursos marins, la pesca i la comercialització de productes pesquers de mida reglamentària, la comercialització de productes pesquers pels canals autoritzats (com les llotges pesqueres) i la pesca en fons i zones autoritzades, amb les llicències o les autoritzacions preceptives i amb la utilització d'estris reglamentaris.

Els resultats del programa de control que es porta a terme en aquest àmbit mostren taxes de conformitat relativament elevades. En l'àmbit de la comercialització de productes de mida il·legal resta marge de millora, encara que s'observa una tendència positiva.

Taxes de conformitat trobades en les inspeccions

	2004	2005	2006	2007	2008
Inspeccions a terra	90,07%	95,57%	93,5%	91,57%	89,5%
Inspeccions al mar	98,7%	80%	99%	92,47%	80,6%
TOTAL	91,16%	93,7%	94,81%	91,68%	89,1%

Font: DAAM.

Control de la comercialització de productes pesquers de mida il·legal

	2006	2007	2008
Mercat central del peix a Barcelona	99,18%	95,4%	91,3%
Jonquera*	81,16%	87,7%	77,7%
Transport*	76,63%	90,83%	98,3%
Altres	84,75%	88,63%	95,8%
TOTAL	89,64%	90,47%	95,8%

Font: DAAM

3.8. Lluita contra el frau agroalimentari

1. Finalitat

La finalitat de la inspecció oficial de lluita contra frauds agroalimentaris és garantir la protecció dels interessos econòmics dels actors de la cadena agroalimentària i assegurar la transparència i competència lleial de les transaccions comercials.

2. Objectiu

L'objectiu de les inspeccions és la detecció, limitació i disminució dels frauds, enganys, falsificacions, adulteracions i altres infraccions similars comeses en la producció i comercialització dels aliments que perjudiquin econòmicament qualsevol actor de la cadena agroalimentària.

3. Aspectes dels aliments que són objecte d'investigació.

Els aspectes dels aliments que són objecte d'investigació són:

- 1) Les propietats dels aliments: naturalesa, identitat, composició, origen, etc.
- 2) L'ús adequat dels signes oficials de qualitat reconeguts oficialment.
- 3) La identitat i l'activitat dels operadors agroalimentaris.
- 4) La quantitat d'aliment oferta o declarada.

S'exclouen de l'àmbit de la lluita contra el frau els aspectes en els quals intervingui qualsevol component sanitari, com també la certificació d'operadors o la qualificació de productes en l'àmbit dels signes oficials de qualitat (denominacions d'origen, etiquetes, etc.).

4. Abast del camp tècnic d'investigació

A fi de detectar i eliminar del mercat els aliments en infracció, les activitats d'inspecció abasten també la investigació de:

- 1) Les condicions tècniques de producció i comercialització que tinguin incidència en la qualitat dels aliments.
- 2) Les matèries i elements fets servir en la producció i comercialització.
- 3) La designació i presentació dels aliments en l'etiquetatge, envasos, documents d'acompanyament, documents comercials, comptabilitat material, etc.

NOTES RELATIVES A LA INTERPRETACIÓ DE DADES ESTADÍSTIQUES

Tot seguit s'inclouen uns quadres on figuren les dades estadístiques més importants sobre els resultats dels exercicis 2006-2010. Hi figuren com a indicadors els coeficients d'infracció o taxes de no conformitat, que és el percentatge d'establiments amb irregularitats respecte al total sotmès a inspecció.

Per a la lectura i interpretació dels quadres cal tenir en compte que els coeficients d'infracció indicats en els quadres següents s'han d'interpretar amb cautela, ja que s'ha de tenir en compte que les inspeccions estan intencionadament orientades a priori a la detecció d'infraccions en virtut dels procediments específics de programació i de selecció d'empreses i, en conseqüència, no reflecteixen la situació del sector afectat en la seva globalitat. Així mateix, cal indicar que les estadístiques relatives a les infraccions es refereixen als fets constatats en cadascuna de les inspeccions, qüestió que posteriorment ha de ser dirimida en els corresponents procediments sancionadors incoats als operadors que presumptament van cometre les infraccions.

Distribució sectorial de les inspeccions

SECTOR	COEFICIENT INFRACCIÓ (%)				
	2006	2007	2008	2009	2010
Productes vitivinícoles	57,7	92,52	79,3	73,3	84,2
Condiments i conserves vegetals	100	-	-	-	-
Additiu alimentació humana	100	-	12,5	-	-
Fruïtes i hortalisses fresques i fruits secs	67,4	89,58	100	93,3	95,8
Olis i greixos	75	90	90	86,7	85
Farines, cereals i llegums	60	72,22	80	100	50
Productes carnis	100	98,11	93,3	100	73,9
Llet i derivats lactis	83,3	94,44	75	71,4	100
Adobs (fertilitzants agrícoles)	100	-	-	61,5	33,3
Alimentació animal	100	-	-	-	-
Edulcorants i caramels	100	-	-	-	-
Multisectors/polivalents	4,8	72,73	-	-	-
Cafè	-	100	-	-	-
Begudes espirituoses	-	87,5	-	-	50
Fertilitzants agrícoles	-	81,82	100	-	-
Productes congelats de peix	-	-	80	-	50
Fruits secs	-	-	-	75	-
Mel	-	-	-	100	-
Altres	-	83,33	66,7	83,3	88,9
TOTAL	60,09	90,28	80,1	82,2	79,6

Font: DAAM.

Nota: els coeficients d'infracció no poden extrapolar-se a la globalitat del sector corresponent, sinó que es refereixen estrictament a les inspeccions efectuades, les quals han estat orientades a la detecció del frau.

Font: DAAM.

Cal no oblidar que la taxa de conformitat està esbiaixada perquè no hi ha cap sistema de recollida d'informació per ítems o que permeti obtenir una dada objectiva. Una irregularitat comporta ja classificar l'empresa com a no conforme. Aquest fet fa difícil fer un seguiment objectiu, de manera que seria convenient una major desagregació de dades en ítems o categories.

Distribució sectorial de les mostres preses

SECTOR	COEFICIENT D'INFRACCIÓ (%)				
	2006	2007	2008	2009	2010
Productes vitivinícoles	18%	19,05%	23,1%	20%	15%
Olis i greixos	55%	16,67%	26,3%	24,1%	22%
Fruites i hortalisses fresques	9%	25,33%	25%	28,6%	40%
Farines, cereals i llegums	18%	19,15%	33,3%	25%	20%
Productes carnis	67%	72,86%	58,6%	68%	60%
Llet i derivats lactis	27%	30,77%	25%	-	-
Fertilitzants agrícoles	83%	67,74%	69,6%	-	33,3%
Begudes espirituoses	-	40%	-	-	-
Productes congelats de peix	-	-	75%	-	50%
Fruits secs	-	-	-	0%	-
Altres	11%	20%	0%	6,6%	40%
TOTAL	36 %	37,8%	40,6%	33,3%	34%

Nota: els coeficients d'infracció no poden extrapolar-se a la globalitat del sector corresponent, sinó que es refereixen estrictament a les inspeccions efectuades, les quals han estat orientades a la detecció del frau.

Font: DAAM.

Distribució sectorial de l'etiquetatge controlat

SECTOR	COEFICIENT D'INFRACCIÓ (%)				
	2006	2007	2008	2009	2010
Productes vitivinícoles	74%	79,17%	83,8%	30,4%	91,2%
Olis i greixos	64%	87,8%	81,1%	62%	91,5%
Condiments i conserves vegetals	90%	-	-	-	-
Fruites i hortalisses fresques	45%	61%	59,4%	38,5%	40,5%
Farines, cereals i llegums	52%	74%	91,7%	40%	33,3%
Productes carnis	94%	96,36%	90,7%	95%	-
Llet i derivats	99%	91%	55,3%	62,9%	22,2%
Adobs (fertilitzants agrícoles)	71%	100%	68,2%	57,9%	33,3%
Alimentació animal	100%	-	-	-	-
Begudes espirituoses	-	83,02%	-	-	80%
Fruits secs	-	-	-	50%	-
Productes carnis	-	-	-	-	85,7%
Mel	-	-	-	61,3%	-
Productes congelats de peix	-	-	-	-	40%
Altres	87%	88,68%	75%	72,2%	95,9%
TOTAL	78%	84,55%	78,9%	65,5%	78,4%

Nota: els coeficients d'infracció no poden extrapolar-se a la globalitat del sector corresponent, sinó que es refereixen estrictament a les inspeccions efectuades, les quals han estat orientades a la detecció del frau.

Font: DAAM.

L'any 2009 s'han incoat 80 procediments sancionadors i s'han fet 17 advertiments i/o inhibicions a d'altres administracions, d'un total de 118 expedients d'inspecció.

L'any 2010 s'han incoat 75 procediments sancionadors i s'han fet 15 advertiments, d'un total de 113 expedients d'inspecció .

Principals infraccions detectades per sectors. 2009-2010

1. PRODUCTES VITIVINÍCOLES

ANY 2009

- Tinença i ús d'aromes en l'elaboració del vins, la qual cosa està prohibida.
- Instigar altres empreses a cometre frau, ja que es van vendre aromes per a l'elaboració de vins i es va ocultar en la documentació l'autèntica naturalesa del producte, per tal que els serveis d'inspecció no la detectessin.
- Manca d'identificació dels productes.
- Manca de traçabilitat dels productes.
- Manquen mencions obligatòries, indicacions enganyoses (per exemple: s'indica que està elaborat amb raïms curosament seleccionades i està elaborat de barreja de mosts de raïms propis i mosts d'altres estats membres).
- Control del pes a càrrec de l'empresa, que no garanteix el contingut real dels productes.
- Canvi de categoria en productes vitivinícoles: d'un most de raïm a un vi de taula.
- Defraudació en el contingut efectiu (volum).
- Ús de trossos de fusta en l'elaboració de vi, sense anotar-lo en el registres i en els documents.
- Comercialització enganyosa de productes (denominació de venda que no es correspon amb al producte).
- Comercialització de vins escumosos de qualitat sense haver estat el temps mínim d'elaboració (6 mesos).
- Usurpació de les mencions *Málaga* i *Douro* en vins de licor sense tenir dret d'usar-les.

ANY 2010

- Adulteració de vins amb glicerina afegida, amb aigua de vegetació i amb mares.
- Ús fraudulent d'aromes no autoritzats en l'elaboració de la sangria i addició del colorant E-175 (or) a vins escumosos.
- Tinença de productes no autoritzats: aromes, glicerina.
- Incitació al falsejament de la identitat de productes prohibits (glicerina) i productes amb requisits especials de registres (encenalls de roure i àcid tartàric) per tal d'ocultar-los a la inspecció.
- En la comptabilitat material es detecten situacions de frau i irregularitats greus que indiquen canvis il·legals de categoria, entrades i sortides clandestines de productes, canvis o enganys en les anyades i varietats.
- Ús fraudulent de most concentrat rectificat per augmentar el grau.
- Falsificació de declaració oficial d'existències i de documents d'acompanyament.
- Falsificació de vins amb DOP.
- Augment fraudulent del grau alcohòlic.
- Manca de traçabilitat dels productes.
- Realització clandestina de pràctiques enològiques (xips de fusta de roure).
- Usurpació del nom de DOP en els documents i en l'etiquetatge.
- Mencions en l'etiquetatge: denominacions que no es corresponen al producte, manca de lot, mencions facultatives sense justificar (any de collita, varietats i els seus percentatges, mencions relatives a l'elaboració).
- Defraudació en el volum dels envasos.

Productes enològics

- Falsificació en factures i albarans de la identitat d'un producte prohibit en vins (glicerina) i de determinats productes enològics (encenalls de roure, àcid tartàric i fosfat biamònic).
- Comercialització clandestina de glicerina.
- Manca de traçabilitat dels productes: expedició de glicerina no comptabilitzada.
- Etiquetatge enganyós de la glicerina.

2. BEGUDES ESPIRITUOSES I ALTRES BEGUDES.

ANY 2010

- Usurpació del nom *Irish cream* reservat per a licors fets a Irlanda.
- Indicació de lloc d'elaboració fals.
- Indicació d'ingredients que no han estat utilitzats.
- Manca d'indicació d'al·lèrgens.

3. FRUITES I HORTALISSES FRESQUES

ANY 2009

- Productes amb categoria de qualitat inferior a la indicada.
- Productes amb calibres inferiors als reals.
- Marcatge de calibres de manera incorrecta.
- Indicació incorrecta de la varietat, i, si escau, del color de la polpa.
- Manca d'indicacions obligatòries en els documents comercials i en els documents d'acompanyament (origen, categoria, varietat i/o color de la polpa, destinació).
- Manca dels registres preceptius (RIAC, sanitari: comunicat al Departament de Salut).
- Manca de traçabilitat dels productes.
- Situacions irregulars en la comptabilitat material.
- Manquen indicacions en recipients (ús alimentari, no reutilitzable i pes buit o tara).

ANY 2010

- Patates que no compleixen amb la norma de qualitat.
- Calibres inferiors als declarats, designació de l'origen i varietats falses, defectes d'epidermis, signes de putrefacció.
- Etiquetatge: manca indicació del país d'origen, varietat, categoria, color de la polpa en préssecs i nectarines, declaració del tractament de superfície en taronges.
- Comercialització de fruites i hortalisses sense normalitzar i/o sense etiquetar.
- Comercialització de productes de destinació industrial al consumidor final.
- Manca de traçabilitat dels productes, de manera que no se'n pot justificar l'origen i la categoria.
- Manca de dades obligatòries en factures i documents d'acompanyament (denominació, categoria, tipus comercial, país d'origen, color polpa).

4. OLIS VEGETALS

ANY 2009

- Ús de colorants, els quals estan prohibits, en olis destinats a la restauració i col·lectivitats per a simular un color similar a l'oli d'oliva quan els olis són de llavors o soia.
- Indicacions enganyoses (omissió del fet que procedeixen de soia modificada genèticament; olis de sansa i llavors es comparen amb olis d'oliva; destacar ingredients més apreciats).
- Mencions relatives a productes valoritzats (superior, extra).
- Manca d'informació nutricional, de mencions obligatòries (lot, data de caducitat, quantitat neta), indicacions incorrectes (denominació de venda, ingredients, acidesa sense indicar la resta de paràmetres obligatoris, les designacions d'origen).
- Indicacions en l'etiquetatge no verificables (varietat, primera premsada en fred)
- Es detecten situacions de frau en la comptabilitat material (canvis de tipus d'oli).
- Coexistència d'olis de DOP amb olis procedents de fora de la zona de producció de la DOP.
- Irregularitats en les declaracions oficials.
- Manca d'elements de traçabilitat dels productes.
- Manca de concordança entre els registres de traçabilitat i la realitat.
- Defectes de qualitat i puresa: índex de refracció en olis refinats de gira-sol, que pot indicar mescles no permeses, mescla d'olis d'oliva verges amb olis refinats de llavors.
- Defectes organolèptics en olis d'oliva verge extra (són de categoria inferior).
- En la documentació d'acompanyament d'olis comestibles s'indica la menció per a ús industrial (comunicat al Departament de Salut).

ANY 2010

- Adulteració d'olis per addició de colorants en olis refinats de llavors.
- Mescla d'olis d'oliva amb olis vegetals refinats.
- Comercialització d'oli d'oliva llampant com a oli d'oliva verge.
- Comercialització d'oli d'oliva verge com a oli d'oliva verge extra.

- Envasat i comercialització al detall d'oli de sansa d'oliva que no conté oli d'oliva verge.
- En la comptabilitat material es detecten situacions de frau (canvis de categoria dels olis).
- Mencions irregulars en l'etiquetatge: denominació de venda que no es correspon al producte; indicació d'ingredients que no s'han utilitzat; manca designació de l'origen en olis d'oliva verge extra; nom o raó social incomplet o incorrecte; data de consum incorrecta; manca de lot; declaració d'acidesa incorrecta; alçada de la xifra que indica la quantitat nominal incorrecta; mencions facultatives que no es poden justificar.
- Engany en l'etiquetatge: usurpació del nom d'una DOP.
- Engany en l'etiquetatge sobre el sistema d'elaboració d'olis d'oliva verge extra; menció *extracció en fred* sense ser-ho.
- Manca de traçabilitat dels productes.
- Defraudació en el volum dels envasos.

5. FARINES, CEREALS I LLEGUMS

ANY 2009

- Defraudació en el pes dels envasos.
- Indicacions de productes valoritzats (de qualitat, artesans).
- Manca i/o indicació incorrecta de mencions obligatòries (domicili, categoria d'ingredients, data de consum).

ANY 2010

- Defraudació en el pes.
- Etiquetatge: mencions enganyoses de quantitat nominal (consta simultàniament 1 kg i, en lletra més petita, 900 g); la llista d'ingredients no és fàcilment visible ni llegible.
- Manca de control de pes dels envasos.

6. PRODUCTES CARNIS

ANY 2009

- Es continua detectant la presència de sulfits en embotits crus curats (comunicat al Departament de Salut).
- Ús d'additius no autoritzats per a la fabricació de determinats productes o en dosis superiors a les autoritzades (colorants, nitrats, nitrats, àcid eritòrbic).
- Mencions enganyoses (s'indica que només porta carn i porta greix; denominació de venda).
- Tinença i ús d'additius no autoritzats.
- Usurpació del nom d'una indicació geogràfica
- Manca d'indicacions obligatòries o incorrectes (lot, marcatge de dates, ingredients, additius, denominació de venda, raó social, domicili, pes net, declaració d'al·lèrgens, manca d'indicació de l'espècie).
- Manca de traçabilitat dels productes.
- Defectes de qualitat: excés d'aigua en comptes de proteïna, d'hidroxiprolina, de midó.
- Mencions de producte valoritzat (de pagès, artesana, extra).
- Indicació nutricional incorrecta.
- Manca dels registres preceptius (sanitari: comunicat al Departament de Salut).

ANY 2010

- Ús fraudulent de sulfits en embotits crus curats ³.
- Ús d'additius no autoritzats per a la fabricació de determinats productes o per damunt de les dosis autoritzades (benzoats, sorbats, nitrats i colorants).
- Manca de proteïna total i excés de midó.
- Tinença de productes no autoritzats: most ensofrat amb alt contingut en SO₂ lliure (2.000 mg/l).
- Manca d'emissió de documents d'acompanyament.
- Manca de mencions obligatòries a l'etiquetatge: nom o raó social, domicili, pes net, lot, indicacions de dates, certificadores externes, indicació d'al·lèrgens, condicions de conservació, manca d'indicació de percentatges d'ingredients destacats; no s'indiquen tots els additius i ingredients que s'utilitzen i se n'indiquen uns altres que no s'utilitzen.
- Usurpació del nom de l'ETG *pernil serrà* i de la denominació *ibèric* en l'etiquetatge; identificació falsa del fabricant de productes ibèrics; mencions en la denominació de venda que causen confusió, amb el nom d'una IGP i amb la norma de qualitat dels ibèrics.
- Ús de mencions que suggereixen característiques especials del producte: *superior*; dibuix de glans en pernils ibèrics d'engreix; mencions relatives al període de curació.

³ Infraccions comunicades al Departament de Salut per tractar-se d'un al·lèrgen.

- Manca d'identificació individual de la data d'entrada en salaó en pernills i espatlles curades.
- Manca de traçabilitat dels productes i manca de registres de traçabilitat.

7. LLET I DERIVATS LACTIS

ANY 2009

- Adulteració de la llet UHT amb derivats làctics no permesos (permeats, llet en pols i lactosèrum).
- Falsificació en la procedència de la llet.
- Manca de traçabilitat dels productes.
- Ús de denominacions de venda incorrectes en formatges.
- Indicació incorrecta d'ingredients.
- Manca de registre sanitari (comunicat al Departament de Salut).
- Utilització d'aigua oxigenada i de l'enzim catalasa en la llet per a l'elaboració de formatge (comunicat al Departament de Salut).
- Utilització d'ingredients no autoritzats en la fabricació de formatges (fècula de patata).

ANY 2010

- Adulteració de llet UHT envasada.
- Adulteració de nata UHT envasada.
- Elaboracions no permeses per a llet en pols, nata en pols i iogurts en pols.
- Comptabilitat material: situacions de frau en llet UHT, llet en pols i productes lactis.
- Tinença clandestina de llet en pols (no autoritzat com a matèria primera per a l'elaboració de la llet i nata).

8. MEL

ANY 2009

- Situació irregular en la comptabilitat material (frau en mel de mil flors).
- Manca indicar el país d'origen; mencions geogràfiques que indueixen a error.
- Mencions que suggereixen que el producte té característiques especials.
- Defectes de qualitat: mels envellides, escalfament excessiu o adulteracions.
- Mencions falses (collita pròpia sense ser-ho)
- Mencions incorrectes (denominació de venda, raó social, marcatge de dates, diferent camp visual).
- Mencions de productes valoritzats (artesanal, natural).
- Incorrecció en sistemes d'autocontrol (registre de temperatures).
- Manca d'identificació de mels a granel.
- Manca d'inscripció de registres administratius (RIAAC, sanitari: comunicat al Departament de Salut).
- Manca de traçabilitat dels productes.

9. PRODUCTES CONGELATS DE PEIX

ANY 2009

- Manca de registres administratius (RIAAC).
- Manca de protocol i de documentació de control de pes, la qual cosa és obligatòria.
- Manca d'indicació del país d'origen del producte i del mètode de producció (zona de captura o cria).
- Indicació falsa de la zona de captura.
- Indicacions incorrectes en la data de consum i la raó social.

ANY 2010

- Defraudació en el pes.
- Defectes d'etiquetatge: manca el pes net i el pes net escorregut, la informació sobre el mètode de producció i la data de durada mínima; menció de l'origen enganyosa.
- Manca de control de pes dels envasos.

10. CONSERVES

ANY 2009

- Falsificació distintiu de qualitat.
- Mencions de producte valoritzat (elaborat artesanalment)
- Manca el percentatge de l'oli d'oliva, el qual es destaca en la denominació de venda.
- Manca d'inscripció de registres administratius (RIAAC)

- Manquen mencions obligatòries o indicacions incorrectes en l'etiquetatge (denominació de venda, categoria comercial, marcatge de dates i raó social).
- Indicacions d'additius no autoritzats.
- Manca d'un protocol de control de contingut efectiu establert.
- Manquen indicacions del país d'origen i del mètode de producció.

11. ALTRES SECTORS (CACAU, XOCOLATA, SUCS I CONDIMENTS)

ANY 2009

- Defraudació en el pes dels envasos.
- Manca i/o indicació incorrecta de mencions obligatòries (raó social, domicili).
- Mencions que poden induir a error en el consumidor o bé suggereixen característiques particulars.
- Situació de frau en la comptabilitat material (aiguat de sucs).
- Manca de traçabilitat dels productes.
- Indicacions enganyoses.

ANY 2010

CONDIMENTS I ESPÈCIES

- Indicació d'ingredients falsos o incorrectes; designació de productes i/o ús d'imatges que dona lloc a confusió o engany, manca d'indicació d'ingredients, indicació de lots en els embalatges diferents dels dels envasos.

TORRONS

- Defraudació en el pes dels envasos.
- Etiquetatge: menció *elaboració artesanal* i defectes en l'alçada de la xifra del contingut nominal.
- Manca de control de pes dels envasos.

CAFÈ

- Defraudació en el pes dels envasos.
- Falsejament en l'origen dels cafès.
- Etiquetatge: manca de mencions obligatòries (relació d'ingredients, denominació de venda, defectes de l'alçada de la xifra del contingut nominal).

CACAU I XOCOLATA

- Etiquetatge: manca d'indicacions obligatòries (raó social, domicili, denominació de venda, ingredients i percentatge de cacau).

12. PREPARATS ALIMENTARIS

ANY 2010

- Comercialitzar un preparat alimentari a base de cacau com a xocolata desfeta.

13. ADOBS

ANY 2009

- Riqueses garantides inferiors o superiors a les declarades (nitrogen total, nitrogen orgànic, nitrogen amònic, pentòxid de fòsfor soluble en citrat amònic i aigua, pentòxid de fòsfor soluble en aigua, òxid de magnesi total, ferro total, manganès, inhibidor de la nitrificació DMPP, matèria orgànica total, carboni orgànic, aminoàcids i àcids húmics, triòxid de sofre total, triòxid de sofre soluble en aigua, ferro total, carboni orgànic, aminoàcids lliures).
- Comercialització d'un *adob orgànic*, sense ajustar-se als paràmetres fisicoquímics exigits per la normativa.
- Manquen mencions obligatòries o són incorrectes: denominació de venda, riqueses i formes, ingredients en adobs orgànics, metalls pesants, interval de pH.
- Ús enganyós de la menció *estiercol* en la denominació de venda.
- Mencions de producte valoritzat (natural, ric en N, ferro pur, fòsfor útil, etc.).
- Mencions que indueixen a confusió, per ser diferents en etiquetatge i en fitxa tècnica (denominació del tipus d'adobs, riqueses, pH).
- Manca de traçabilitat i manca de sistemes interns de control de qualitat (manca de seguiment analític de les riqueses dels productes comercialitzats).

ANY 2010

- Defraudació en les riqueses ofertes pel que fa al fòsfor i potassi.

Font de les dades: Subdirecció General de Qualitat Agroalimentària (dades internes).

3.9. Producció agrària ecològica i producció agrària integrada

La producció ecològica ha anat creixent de manera significativa en nombre d'operadors i en superfície durant el període 1995-2010, mentre que la producció integrada ha mostrat una tendència a la baixa.

Per a l'obtenció de taxes de conformitat de compliment normatiu en aquests àmbits podem fer una estimació basada en el nombre de controls efectuats i en el nombre d'expedients incoats, cosa que ens permet observar un nivell de conformitat molt elevat, superior al 95%.

Control efectuats i taxes de conformitat en producció ecològica i producció integrada

PRODUCCIÓ ECOLÒGICA			
ANY	NOMBRE DE CONTROLS	No CONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT ESTIMADA
2006	1.551	25	98,38%
2007	1.745	80	95,4%
2008	1.121	25	97,8%
2009	1.242	9	99,2%
2010	1.466	6	99,5%

PRODUCCIÓ INTEGRADA			
ANY	NOMBRE DE CONTROLS	EXPEDIENTS D'INFRACCIÓ	TAXA DE CONFORMITAT ESTIMADA
2006	4.459	17	99,61%
2007	1.633	12	99,26%
2008	1.800	3	99,8%
2009	-	-	-
2010	1.908	2	99,8%

Font de dades: Memòria anual d'activitats i de gestió econòmica. CCPAE/Consell Català de la Producció Integrada.

3.10. Etiquetatge, presentació, publicitat i composició dels productes alimentaris

L'adequació dels productes alimentaris que es troben en el mercat a l'abast dels consumidors a les disposicions vigents en matèria de disciplina del mercat i de defensa de les persones consumidores és una qüestió rellevant per la repercussió que té en les decisions de consum i en la percepció de la ciutadania. Els productes alimentaris s'han d'adequar, entre més coses, als reglaments i a les normes de qualitat que els regulen. S'ha d'informar adequadament sobre la naturalesa, la identitat, la qualitat, la composició, la quantitat, la durada, l'origen o la procedència i la manera de fabricació o d'obtenció dels productes, i no se'ls pot atribuir propietats que no tenen.

Com es pot observar en la taula següent, les taxes de conformitat se situen al voltant del 90% pel que fa a la composició i etiquetatge dels productes envasats, amb una tendència a l'alça aquests darrers anys.

Resultats del control d'etiquetatge, de composició i de presentació en establiments de venda al detall

ANY	NOMBRE TOTAL DE MOSTRES ANALITZADES	NOMBRE TOTAL DE MOSTRES AMB INFRACCIÓ	TAXA DE CONFORMITAT	NOMBRE DE MOSTRES AMB INFRACCIÓ SEGONS EL TIPUS D'INFRACCIÓ	TAXA DE CONFORMITAT
2004	392	119	69,6%	Composició: 48 Etiquetatge/presentació: 47 Altres: 24	87,75% 88% 93,87%
2005	423	69	83,6%	Composició: 12 Etiquetatge/presentació: 46 Altres: 15	97,16% 89,25% 96,45%
2006	490	89	81,8%	Composició: 12 Etiquetatge/presentació: 47 Altres: 15	96% 88% 97%
2007	560	122	78,2%	Composició: 12 Etiquetatge/presentació: 47 Altres: 63	98% 92% 89%
2008	517	102	80,2%	Composició: 31 Etiquetatge/presentació: 58 Altres: 13	94% 89% 97,5%
2009	464	60	87%	-	-
2010	409	42	90%	-	-

Font: Agència Catalana del Consum.

4

Assumpptes tractats de manera
prioritària en àmbits professionals

4.1. Fòrums de treball i d'intercanvi

El temes tractats en els diferents fòrums de treball, com ara els grups i/o comissions de treball per a la col·laboració i coordinació, els estudis i convenis desenvolupats i els actes públics realitzats dins de l'àmbit de la seguretat alimentària, són també un indicador útil per conèixer quins han estat les qüestions que han suscitat un major interès per a la societat i per als experts en la matèria durant el període 2006-2010.

En les taules següents es recullen el principals assumptes tractats en cada àmbit, activitat o fòrum de treball. Aquesta informació s'ofereix estructurada en els següents apartats:

- **Avaluació de riscos i dictàmens científics i tècnics**
- **Grups de treball i fòrums de coordinació**
- **Jornades, convencions i congressos**

Avaluació de riscos i dictàmens científics i tècnics

Grups d'experts

GRUPS D'EXPERTS ACSA	
GRUP	ASSUMPTE
Grup d'experts en contaminants de la cadena alimentària	Constituït l'any 2005, el grup té entre els seus objectius la revisió de la informació i les dades científiques sobre els contaminants i altres substàncies indesitjables que es poden incorporar al llarg de tota la cadena alimentària.
Grup d'experts en perills biològics	L'objectiu del grup és la revisió de la informació i les dades científiques sobre els riscos biològics en relació amb la innocuïtat dels aliments i les malalties transmeses pels aliments.
Grup d'experts en alimentació, sanitat i benestar animal	Constituït l'any 2006, aquest grup d'experts debat temes relacionats amb les malalties animals i el benestar animal i elabora informes sobre qüestions tècniques plantejades a l'Agència relacionades amb la sanitat animal i associades a la seguretat alimentària.
Grup d'experts en salut i seguretat alimentària	L'objectiu del grup es mantenir un fòrum de debat i informació envers les darreres informacions i les dades científiques sobre reaccions adverses als aliments, les propietats saludables dels aliments i els riscos/beneficis associats als aliments.

Font: ACSA.

Estudis i convenis

ESTUDIS I CONVENIS 2006

- Seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya (2005-2007).
- Estudi internacional sobre el consum de productes especials sense gluten.
- Prevenció del risc sanitari d'origen microbiològic i d'origen fisicoquímic derivat de l'aprofitament d'aigües regenerades com a ús de reg agrícola.
- Conveni per a la realització del projecte *Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector de bolets i tòfones basada en el Sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític*.
- Conveni de col·laboració per dur a terme el projecte Guia per a la indústria: els al·lèrgens alimentaris i el gluten.
- Determinació del contingut de radioactivitat en mostres de fosfat bicàlcic per alimentació animal i humana.
- Programa de recerca per a la millora de la seguretat alimentària en el sector vitivinícola. Estudi centrat en contaminants dels vins consumits a Catalunya.
- Elaboració d'una guia informativa amb imatges, referent a la fruita dolça produïda a Catalunya, adreçada a comerciants i consumidors finals.

ESTUDIS I CONVENIS 2007

- Estudi d'exposició a contaminants orgànics persistents a partir del consum de peix.
- Estudi d'exposició a plaguicides considerats contaminants orgànics persistents a través de la dieta.
- Estudi de micotoxines en llet crua de vaca (aflatoxina m1) i en farratges i subproductes (aflatoxina b1) destinats a l'alimentació animal.
- Avaluació dels efectes de diverses formes de cuinar sobre el contingut de metalls i hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP) en aliments d'ampli consum a Catalunya. Conseqüències sobre l'exposició a través de la dieta.
- Estudi sobre ingesta d'aflatoxines i patulina a Catalunya.

ESTUDIS I CONVENIS 2008

- Programa de vigilància continuada sobre els nivells de contaminants químics en els aliments de més ampli consum a Catalunya, i estimació de la seva ingesta dietètica per la població del país. Període 2008-2011. Col·laboració entre la Universitat Rovira i Virgili, la Universitat de Barcelona i l'ACSA.
- Programa de control i avaluació de residus d'antibiòtics betalactàmics i quinolones en llet crua de vaca i pinsos compostos. Col·laboració entre el Departament d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Medi Natural (DAAM), l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) i l'Associació Interprofessional Lletera de Catalunya (ALLIC).
- Prevenció del risc sanitari d'origen fisicoquímic derivat de l'aprofitament d'aigües regenerades per al reg agrícola. Col·laboració entre el Consell Superior d'Investigacions Científiques i l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.
- Prevenció del risc sanitari d'origen microbiològic derivat de l'aprofitament d'aigües regenerades com a aigües de reg agrícola. Col·laboració entre la Universitat Politècnica de Catalunya i l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, per dur a terme el projecte.
- Estudi i estimació de la ingesta d'ocratoxina A i toxines de fusàrium (fumonisines, tricotecens i zearalenona) per la població catalana.

ESTUDIS I CONVENIS 2009

- Potencial risc sanitari (fisicoquímic i microbiològic) en la reutilització aigües regenerades en l'agricultura. Impacte del mètode de reg i l'aigua en la seguretat alimentària de la fase postcollita.
- Producció de carn de pollastre i la seva qualitat sanitària. Situació actual de *Campylobacter*: de la granja a la botiga.
- Estudi de la incidència de salmonel·la en la cadena de producció de carn de pollastre, des de la granja a la distribució.

ESTUDIS I CONVENIS 2010

- Avaluació de l'exposició de la població de Catalunya a metalls i elements traça a través de la dieta.

Font: ACSA.

PROJECTES CIENTÍFICS ALS QUALS S'HA DONAT SUPORT

- Projecte d'investigació europeu Inorganic Arsenic from Rice Products in Infant Diets (IARPID). Objectiu del projecte: analitzar el contingut d'arsènic total i inorgànic, així com altres elements (Cd i Pb) en aliments infantils basats en arròs. (2010).
- Suport institucional al projecte de comunicació El joc dels aliments (derivat del programa de TV *Salut al Cistell*) de la Fundació Mecenatge i Societat Caius Maecenas. (2010).
- Suport institucional al projecte: Importància de les toxines marines en els productes de la pesca i l'aqüicultura a Catalunya: avaluació del risc i propostes per a la seva gestió (2009).
- Enteropatògens zoonòtics en gavines: interrelació entre les aus silvestres i les explotacions avícoles. Repercussió sanitària (2008).
- Desenvolupament i aplicació d'eines per a una anàlisi dels riscos microbiològic i quantitatiu en productes alimentaris mínimament processats i llestos per al seu consum (2008).
- Nous mètodes analítics per identificar i controlar antibiòtics en pinso, llet i orina (2006- 2007).
- Trematodes digenis paràsits de cargols de consum humà. Implicacions econòmiques per a l'helicultura i la salut humana (2006).

Font: ACSA.

Com podem observar en el quadre anterior, en l'àmbit de **l'avaluació científica**, aquests darrers anys s'ha treballat intensament en els **estudis d'exposició** de la població de Catalunya en dieta total. L'estudi de **micotoxines, radioactivitat, plaguicides i antibiòtics** han estat també objecte de treballs d'investigació impulsats per l'ACSA. També cal destacar els treballs realitzats en relació amb assumptes que afecten els riscos associats a les fases primàries de la cadena alimentària, com els derivats de la utilització **d'aigües regenerades** o la prevalença de patògens com el **campilobàcter i la salmonel·la** en la cadena de producció de la carn de pollastre.

Informes i dictàmens

EXPEDIENTS SOL·LICITUDS D'INFORMACIÓ I DICTÀMENS. 2008 (NOMBRE D'INFORMES: 31)

ORIGEN	ASSUMPTE
Professionals sanitaris	Suport al projecte de recerca Enteropatògens zoonòtics en gavines: interrelació entre les aus silvestres i les explotacions avícoles. Repercussió sanitària.
Departament d'Agricultura Alimentació i Acció Rural	Denúncia per presència de colorants en safrà. Colorant <i>arròs fermentat</i> en la fabricació de productes carnis. Migració de dietilhexileftalat de l'envàs a l'oli d'oliva.
Agència Protecció Salut	Intoxicació per consum de farina de fajol (<i>Fagopyrum esculentum</i> , fajol). Sospita de zearalenona. Avaluació del risc dels nivells d'alumini en unes mostres de vi per sobre dels nivells normals. Cadmi en fetge de gallina. Avaluació del risc dels residus de medicaments d'ús veterinari en els aliments. Penicil·lines. Aprofitament del fel de remugants per al consum humà. Diligències prèvies. Informe jutjats. Whisky. Utilització de la transglutaminasa en l'elaboració de menjars preparats. Brot de salmonel·la Kedougou en llet infantil. Informació sobre beguda refrescant K-drink (amb aroma d'extracte de fulla de coca descocaïnitzada). Usos alimentaris de les amígdals d'ungulats domèstics.
SCIRI	Sospita d'intoxicació per consum de suc de noni. Presència d'hidrocarburs (olis minerals) en oli cru de gira-sol. Melamina en productes xinesos amb llet.
Empreses	Nitrits en aliments i riscos per a la salut. Alerta flam d'ou. Consulta sobre l'autorització de la farina de guixa per al consum humà i per al consum en alimentació animal.
Prensa	Dioxines en mozzarella de búfala d'Itàlia. Confirmació de dos casos de Creutzfeldt-Jakob (EEB) en persones a Espanya. Informe sobre les EET a Catalunya. Aspartam. Informació sobre greixos trans. Dioxines en porcs i productes del porc originaris d'Irlanda.
AESAN	Reacció al·lèrgica per presència de proteïna de llet en un producte infantil per a al·lèrgics a la llet i per a intolerants a la lactosa. Immobilització del producte Depuralina. Recomanacions de precaució sobre consum de productes de la marca Herbalife, per l'associació amb possibles alteracions hepàtiques relacionades amb el seu consum. Sol·licitud de dades analítiques d'additius alimentaris categoria I (additius amb IDA) i sulfits en crustacis.
Dept. de Comerç, Consum i Turisme	Consulta sobre l'ús de l'oli de borraja (<i>Borago officinalis</i>) en productes alimentaris, per la possible presència d'alcaloides pirrolizidínic.
Parlament	Grup de treball d'al·lèrgens en aliments.

Font: ACSA

EXPEDIENTS SOL·LICITUDS D'INFORMACIÓ I DICTÀMENS. 2009 (NOMBRE D'INFORMES: 37)

ORIGEN	ASSUMPTE
Professionals sanitaris	Suport al projecte d'investigació sobre la importància de les toxines marines en els productes de la pesca i l'aqüicultura a Catalunya. Avaluació del risc i propostes per a la seva gestió.
Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural	Malaltia desconeguda en vaquí de carn. Comercialització de meduses pescades a Catalunya. Dictamen relatiu a l'ús dels additius E-315 (àcid eritòrbic) i E-316 (eritorbat sòdic) en productes carnis.
Agència Protecció Salut	Avaluació del risc dels residus de medicaments d'ús veterinari en aliments. Progestàgens sintètics amb LMR. Avaluació del risc dels residus de medicaments d'ús veterinari en els aliments. Progestàgens sintètics no autoritzats. Avaluació del risc dels residus de medicaments d'ús veterinari en els aliments. Acetat de medroxiprogesterona. Avaluació del risc de la ingesta de plom derivat del consum de te procedent de la Xina. Migració de 4-metil benzofenona component de la tinta present en els embalatges de productes a base de cereals. Pantà de Foix. Contaminació per toxines de l'alga <i>Microcystis aeruginosa</i> . Disruptors endocrins en aigua mineral envasada (PET). Venda de llet pasteuritzada en màquines expenedores. Avaluació del risc dels residus d'additius d'ús en alimentació animal en els aliments. Nicarbazina. Avaluació del risc per la presència del paràsit <i>Sarcocystis</i> sp. en carns fresques. Avaluació del risc dels residus de medicaments d'ús veterinari en els aliments. Ronidazole. Aflatoxina B1 en farinetes sense gluten. Avaluació del risc dels residus de medicaments d'ús veterinari en els aliments: cloramfenicol. Lesions erosives en cavitat oral a causa del consum d'un caramel líquid de bola procedent de Colòmbia, ric en àcid cítric. Alcohol en producte de brioixeria. Avaluació del risc de la sacarina. Actualització de l'informe tècnic sobre l'avaluació del risc dels residus de medicaments d'ús veterinari en els aliments. Enrofloxacina i ciprofloxacina.
Associacions professionals	Estudis de l'Institut de la Galeta.
Prensa	<i>Stevia rebaudiana</i> . Afectació neurològica en treballadors en contacte amb cervells de porcí. Malaltia desconeguda en ovelles i cabres. Perclorat. Contaminació en productes destinats a lactants i a infants de poca edat. Traces de cocaïna en beguda energètica.
AESAN	Sol·licitud de dades analítiques d'additius alimentaris categoria I (additius amb IDA) i sulfits en crustacis. Comercialització d'una beguda energètica. Reclamació sobre presència de transgènics en el producte 8 iogurts naturals amb ferments propis iogurts ensucrats.
Agència Catalana del Consum	Dates de consum preferent.
Particulars	OGM: petició d'informació de l'Associació de Naturalistes de Girona.
Departament de Medi Ambient i Habitatge	Salubritat del peix panga importat de tercers països.
DG Salut	Aigua regenerada. Informe preliminar de sostenibilitat ambiental del Pla de reutilització d'aigua de Catalunya (PRAC). Avaluació del risc de transmissió alimentària de la nova variant de la grip humana A(H1N1).
Entitats locals	Salaó del peix <i>versus</i> congelació com a mètode alternatiu de destrucció d'anisakiosi.
Agència de Salut Pública de Barcelona	Conservació de productes de la pesca en aigua i gel.

Font: ACSA

EXPEDIENTS SOL·LICITUDS D'INFORMACIÓ I DICTÀMENS. 2010 (NOMBRE D'INFORMES: 34)

ORIGEN	ASSUMPTE
EFSA-AESAN	Sol·licitud de dades sobre retardants de flama bromats.
	Sol·licitud de dades per reavaluació d'additius alimentaris: cerees.
	Sol·licitud de dades per reavaluació d'additius alimentaris: emulgents, estabilitzants i gelificants.
	Sol·licitud de dades d'additius alimentaris: antioxidants i conservadors.
	Sol·licitud de dades de furans en aliments i begudes, 2007-2008.
	Peticció EFSA sobre dades de furans en aliments i begudes. Peticció anual.
EFSA	Hidroxiacetilfurfural en mel.
AESAN	Sol·licitud de dades analítiques d'additius alimentaris categoria I (additius amb IDA) i sulfits en crustacis.
	Sol·licitud de dades d'acrilàmida en aliments d'acord amb la Recomanació 2007/331/CE. (2008-2009-2010).
	Malalties animals i declaració de la carn com a no apta per al consum.
	Consum de begudes energètiques concentrades.
	Informe de resultats pla de mostreig nicotina en bolets.
ACSA	Informació sobre l'aplicació del Reglament 1924/2006, sobre declaracions nutricionals i de propietats saludables a Catalunya en relació amb altres normatives i dificultats del control oficial.
	Meningoencefalitis eosinofílica per <i>Angiostrongylus cantonensis</i> . Zoonosi parasitària.
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural	Comercialització d'oli d'avellana.
Agència Protecció Salut	Nitrats i nitrats en preparats carnis.
	Informe tècnic sobre la presència de nitrats en productes carnis tractats per la calor.
	Informe tècnic sobre l'avaluació del risc de flors per a ús alimentari.
	Avaluació de les sulfonamides. Actualització de dades.
	Avaluació del risc de la utilització per al rec d'aigües riques en arsènic i fluorur.
SCIRI	Opistorquiosi. Alerta per un brot a Itàlia.
	Grayanotoxina en mel de neret (rododendre) de Turquia. Alerta per una intoxicació a Hessen (Alemanya).
	Alerta per presumpte ús d'una solució de clorur de calci contaminada per fenol i àcid acrílic en companyes lleteres i pinsos a Àustria, Alemanya, el Regne Unit i els Països Baixos.
Empreses	Autorització d'un nou ingredient alimentari: greixos semisòlids per catàlisi enzimàtica d'una mescla d'olis.
Prensa	Consulta sobre la presència de residus d'antibiòtic en la mel importada.
	Pregunta sobre la repasteurització de la llet en la secció d'opinió de l'expert del diari <i>El Periódico</i> .
Associacions professionals	Revisió del material de PROLEC sobre promoció de la llet a les escoles.
	Carta del 7 d'abril de 2010 de l'Associació de Naturalistes de Girona, en què sol·licita informació sobre diversos temes relacionats amb la seguretat dels OGM. Adjunten una llista d'articles sobre OGM per valorar.
	Informe tècnic relatiu a l'alliberament d'antimoni en aigua envasada en plàstic PET.
ASPB	Avaluació del risc de la presència de nitrats i nitrats en tonyina fresca.
Particulars	Ús del paper com a material en contacte amb els aliments. Revisió de normativa.

Font: ACSA

De la informació recollida podem destacar alguns temes que han tingut un especial protagonisme aquests darrers anys i que han estat objecte d'informes d'avaluació i dictàmens.

Del 2008, destaquem com a exemples: **Presència d'hidrocarburs (olis minerals) en oli cru de gira-sol; Melamina en productes xinesos amb llet; Dioxines en porcs i productes del porc originaris d'Irlanda**, Dioxines en mozzarella de búfala d'Itàlia; Ús d'arròs fermentat en la fabricació de productes carnis; Beguda refrescant K-drink amb aroma d'extracte de fulla de coca descocaïnitzada.

De l'any 2009, es destaquen els informes sobre **toxines marines**; consum humà de **meduses; màquines expenedores de llet**; paràsits en carns (*Sarcocystis*); lesions causades per un caramel líquid ric en àcid cítric; dates de consum preferent; medicaments veterinaris; **panga** importat de tercers països; aigües regenerades; grip A, i sistemes alternatius per a l'eliminació de l'**anisakiosi**.

Durant 2010 destaquem assumptes com: **additius** alimentaris; **furans** en aliments i begudes; contaminació de la mel; acrilàmida; malalties animals i declaració de no aptitud per al consum; **nitrats i nitrats**; **flors per a ús alimentari**, i seguretat dels organismes genèticament modificats.

Observem, doncs, que la necessitat de dictàmens i d'informació científica és permanent i que els assumptes a tractar són molt diversos i variables al llarg dels anys.

Grups de treball i fòrums de coordinació

De la informació recollida podem observar que l'activitat dels fòrums de treball i coordinació, tant de Catalunya com de l'Estat, s'ha referit a múltiples temes de treball, en la major part dels casos coincidents.

Entre les qüestions mes destacables hi ha el fet que Catalunya ha assumit durant el període 2007-2008 la representació autonòmica en el si de la delegació espanyola del Comitè Permanent de la Cadena Alimentària i de la Sanitat Animal (SCFAH).

Els temes tractats més destacats han estat els següents: missions de control i auditoria de la FVO i gestió de resultats; planificació estratègica i anàlisi de resultats, tant a nivell de l'estat estatal com de Catalunya; impuls a l'elaboració i aprovació de guies de bones pràctiques; així com alertes alimentàries, com per exemple les produïdes el 2008 per l'oli de gira-sol contaminat amb hidrocarburs, els productes xinesos amb melamina i la carn de porc amb dioxines d'Irlanda; i, del 2009, l'assumpte de la grip nova, per la seva repercussió mediàtica sobre el porcí, tot i no ser una malaltia de transmissió alimentària. Altres temes tractats en aquests fòrums han estat la millora de programes de control oficial; la millora de la coordinació amb els ajuntaments; el desenvolupament de línies de col·laboració amb associacions professionals i de consumidors; el benestar animal; els autocontrols a les empreses i els projectes normatius, com el de la llei estatal de seguretat alimentària o la normativa sobre el gluten, els bolets i els registre sanitari. La informació més detallada pot ser consultada en els quadres següents.

Grups de treball de coordinació interdepartamental i interadministrativa

PRINCIPALS TEMES TRACTATS EN LES REUNIONS INTERDEPARTAMENTALS I INTERADMINISTRATIVES (ASSUMPTES 2009)

Assumptes tractats:

1. Missions Oficina Alimentària i Veterinària (OAV) de la CE

- Resultats de l'auditoria realitzada per l'Oficina Alimentària i Veterinària (OAV) de la CE.
- Recomanacions d'auditoria, pla d'acció i seguiment.
- Missió DG(SANCO)/2010-8485 sobre flexibilitat en petits establiments.

2. Planificació i coordinació

- Integració de les administracions locals en les xarxes d'alerta alimentària.
- Estàndard sobre seguretat alimentària adreçat al públic a través dels ajuntaments.
- Activitats de foment de la producció ecològica.

PRINCIPALS TEMES TRACTATS EN LES REUNIONS INTERDEPARTAMENTALS I INTERADMINISTRATIVES (ASSUMPTE 2009)

- Memòria de seguretat alimentària.
- Informe d'anàlisi de la situació de la seguretat alimentària a Catalunya.
- Informe de seguiment del Pla de seguretat alimentària 2007-2010.
- Objectius del grup de treball del pla de seguretat alimentària per a l'any 2010.
- Elaboració del Pla de seguretat alimentària 2011-2015 i col·laboració d'Ivàlua.
- Projecte de reial decret de registre general sanitari.
- Projecte de reial decret de les nomen microbials.
- Projecte de reial decret per a la regulació del transport de carn en calent.
- Projecte de reial decret de regulació de la figura *auxiliar d'inspecció*.
- Projecte d'ordre per regular el sacrifici ritual.
- Avantprojecte de llei de seguretat alimentària i nutrició (AESAN).
- Projecte de modificació del RD 1376 (comerciants al detall de carn).
- Projecte de modificació del RD 640/2006.
- Projecte de reial decret sobre no atordiment en ritus religiosos.
- Regulació del l'etiquetatge dels productes per a celíacs.
- Reglamentació europea sobre informació als consumidors.
- Projecte de reial decret de registres d'autocontrol de les explotacions.
- Reglament comunitari sobre fitosanitaris.
- Projecte de reial decret de traçabilitat dels subproductes d'origen animal no destinats al consum humà.

3. AESAN (Fòrum de debat tècnic i Comissió Institucional)

- Pla d'acció de l'informe final de l'auditoria general.
- Pla nacional de control de la cadena alimentària 2011-2015.
- Aplicació ALCON de l'AESAN.
- Auditories del control oficial.
- Tractament de les mostres de crustacis per anàlisi de sulfits.
- Mostreig per a l'anàlisi de metalls pesants en productes pesquers.
- Document d'orientació de formació de treballadors d'indústries alimentàries.
- Pla nacional de contingència de triquina.
- Sistemes de nebulitzacions en peixateries.
- Indicació a l'etiquetatge del tractament de congelació en semiconserves de productes de la pesca.
- Duplicitat de la data de caducitat de la carn envasada.
- Sacrifici de pollastres d'engreix procedents d'explotacions sospitoses/positives en salmonel·la d'interès per a la salut pública.
- Marcatge de fetges de boví.
- Registre general sanitari d'aliments: document de directrius i de claus.
- Fixació del criteri de seguretat alimentària per a salmonel·la en carn de pollastre fresca.
- Paràsits en productes de la pesca.
- Sorbats en prunes dessecades.

4. Guies de bones pràctiques (GBP):

- Guia de pràctiques correctes d'higiene (GPCH) per a mercats no sedentaris i fires.
- GPCH de peixateries.
- Guia per a la gestió dels al·lèrgens i el gluten en la indústria alimentària.
- GPCH per al sector de bolets i tòfones basada en el sistema d'APPCC.
- Sol·licitud del DAR per tal d'elaborar una GBP sobre el benestar animal.

5. Divulgació, comunicació publicacions:

- Jornada amb les administracions locals sobre les alertes alimentàries (12 de desembre de 2008).
- Jornada de seguretat alimentària i diversitat cultural (16 de juny de 2009).
- Jornada de presentació de l'estudi sobre hàbits de la població immigrada.
- Jornada d'auditories (26 de juny de 2009).
- Jornada de mercats municipals.
- Jornada de presentació de l'estudi de bones pràctiques de comunicació.
- Jornada coorganitzada per l'ACSA i les administracions locals.
- Jornada sobre autocontrols.
- Presentació de l'informe SAM.
- Jornada sobre la zoonosi en el marc d'Expoaviga.

PRINCIPALS TEMES TRACTATS EN LES REUNIONS INTERDEPARTAMENTALS I INTERADMINISTRATIVES (ASSUMPTE 2009)

- Jornada de formació per a l'educació per a la salut d'infants i joves.
- Jornada de presentació de l'eina de gestió Quadre d'Indicadors de Seguretat Alimentària.
- Jornada IRTA-ACSA, de validació dels processos tèrmics industrials reals.
- Jornada sobre les EET organitzada per l'APS.
- Jornada, al desembre, de les administracions locals-ACSA sobre productes de proximitat.
- Jornada APS sobre treballs col·laboratius en investigació.
- Sèrie *Vigilància i control*: consolidar documents existents i alguns de nous previstos per al 2010: zoonosi, micotoxines, additius alimentaris, plaguicides.
- Document sobre la vigilància i control de la llet.
- Projecte, amb el Departament d'Educació, d'elaboració de material educatiu per als mestres d'escolars de primària, de pràctiques de laboratori per als alumnes de secundària; possibilitat de crear un premi al millor treball de recerca en SA per als alumnes de batxillerat.
- Estudi de percepcions sobre seguretat alimentària.

6. Altres:

- Sistema informàtic de gestió de l'activitat inspectora (SICAL i ASPB).
- Ordenació de la xarxa estatal de laboratoris.
- Regulació de la UE sobre complementos alimentosos.
- Regulació estatal de la gestió de residus en establiments de venda al detall.
- Reconeixement del web de l'ACSA com a web mèdica acreditada.
- Reunió estatal d'inspectors de mercats centrals.
- Projecte de control de la higiene de la distribució a Barcelona.
- Creació de grups específics d'auditoria dels sistemes d'autocontrol de les empreses alimentàries.
- Formació per tenir un equip d'inspectors especialitzat en auditories.
- Campanya de control sobre la publicitat dels batuts de fruites o de verdures que a vegades es presenten com a substitutius del producte fresc.
- Novetats en l'equip directiu de l'AESAN.
- Estudi sobre la llet duta a terme pel Laboratori Interprofessional de Cantàbria.
- Fraus de consum.
- Millora de la tramesa d'informació dels temes que es discuteixen a l'AESAN, en els fòrums de consens tècnic.
- La venda autoservei del pa respecte a si l'embolcall ha de ser tancat o no.
- Instal·lació de màquines expenedores de llet pasteuritzada.
- Notícia als diaris sobre la pesca de silurs a l'Ebre.
- Acord sobre l'etiquetatge de peix fresc en la venda al detall.
- Campanya de control de l'etiquetatge del peix, de la carn de boví i de la fruita.
- La Diputació de Barcelona (DIBA) col·labora amb 14 municipis de Barcelona per definir indicadors de seguretat alimentària, dins del projecte Cercles de comparació intermunicipal.
- El sistema d'informació de l'Agència de Protecció de la Salut (SIAPS).
- Programa pel transport de productes de la pesca en el mercat central del peix (ASPB). Díptics informatius en diferents llengües.
- OGM.
- Mediadors culturals per acompanyar els inspectors en les seves tasques (ASPB).
- Control d'etiquetatge de bolets (ASPB).
- Presentació de l'esborrany del document sobre desenvolupament de la col·laboració entre els ajuntaments de Catalunya i l'ACSA en matèria de comunicació del risc.
- Complicació de l'eliminació de la prohibició expressa de la normativa estatal de la comercialització de la venda al detall de llet crua.
- Qüestions específiques relatives al sector làctic (reconstitució de llet en pols i màquines expenedores de llet).
- Informe anual de l'EFSA de residus de pesticides.
- Informació sobre l'Estratègia per al desenvolupament sostenible a Catalunya (2026.CAT).
- Control d'entrades de països tercers.
- Proposta del CESAC de document de transmissió de la informació de la cadena alimentària en el sector de l'aviram.
- Pla d'higiene de producció primària en el sector de la pesca (DAR).
- Situació de la pandèmia humana A(H1N1).

PRINCIPALS TEMES TRACTATS EN LES REUNIONS INTERDEPARTAMENTALS I INTERADMINISTRATIVES (ASSUMPTE 2010)

Assumpes tractats:

1. Missions Oficina Alimentària i Veterinària (OAV) de la CE

- Missió DG(SANCO)/2010-8485 sobre flexibilitat en petits establiments.
- Missió FVO a ES sobre els programes de control de salmonel·la.
- DG (SANCO)/2010/8393 sobre benestar animal en escorxadors.
- Visita de l'OAV a ES pel gener del 2011 de revisió del perfil país.

2. Planificació i coordinació

- Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2011-2015 (IVALUA). Proposta de calendari d'elaboració.
- Informe d'anàlisi de la situació de la seguretat alimentària i informe de seguiment del Pla.
- Memòria de seguretat alimentària. Any 2008.
- Prevista la creació d'una nova comissió per al sector porcí.
- Projecte de reial decret per regular el marcatge de les carns d'animals sacrificats amb excepció d'atordiment per motius religiosos.
- Informació sobre l'esborrany de l'Avantprojecte de llei de seguretat alimentària.
- Document adreçat a l'AESAN sobre el procediment per a l'elaboració, estudi i publicació de guies de pràctiques correctes d'higiene.
- Informació del projecte de norma sobre venda directa.
- Suport de Catalunya a les Illes Balears, per participar com a membres de la delegació espanyola en el Comitè Permanent de la Cadena Alimentària i la Sanitat Animal de la Comissió Europea.
- Reglament de mercats no sedentaris i fires (DIBA).
- Adaptació de la Directiva de serveis a la realitat dels mercats no sedentaris i fires.
- Balanç del DAR de la representació de les comunitats autònomes en el Consell de Ministres d'Agricultura de la UE.
- Creació d'una comissió de la seguretat dels productes de la pesca.

3. AESAN (Fòrum de debat tècnic i Comissió Institucional)

- Aplicació ALCON de l'AESAN.
- Auditories: proposta de creació d'un grup de treball d'auditories
- Document d'auditories de control oficial.
- Protocol de tractament de les mostres de crustacis per a l'anàlisi de sulfits.
- Mostreig i anàlisi de metalls pesants en productes pesquers.
- Document d'orientació de formació de treballadors d'indústries alimentàries.
- Pla nacional de contingència de triquina.
- Sistemes de nebulitzacions en peixateries.
- Indicació a l'etiquetatge del tractament de congelació en semiconserves de productes de la pesca
- Duplictat de la data de caducitat de la carn envasada.
- Registre general sanitari d'aliments. Projecte de reial decret.
- Marcatge de fetges de vaquí.
- Auxiliars d'inspecció.
- Projecte de modificació del RD 1376 (minoristes de carn).
- Projecte de RD sobre no atordiment en ritus religiosos.
- Tràmit de derogació de l'ordre estatal de marcatges de fetges.
- Criteri de seguretat alimentària per a salmonel·la en carn de pollastre fresca.
- Paràsits en productes de la pesca.
- Sorbats en prunes dessecades.
- Pla plurianual de control oficial: glossari de temes.
- Proposta de reglament de la Comissió Europea (CE) que modifica el Reglament (CE) núm. 2160/2003 i el Reglament (CE) núm. 2073/2005.
- Renovació del consell de direcció de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició.

PRINCIPALS TEMES TRACTATS EN LES REUNIONS INTERDEPARTAMENTALS I INTERADMINISTRATIVES (ASSUMPTES 2010)

4. Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH)

- GPCH per al sector de bolets i tòfones basada en el sistema d'APPCC.
- Guia de mercats no sedentaris.
- GPCH sobre el benestar animal.
- Guia de mercats sedentaris.
- Estat dels treballs per l'elaboració de les guies següents:
 - Vegetals de quarta gamma (comencen els treballs).
 - Cellers de vi (en fase de maquetació).
 - Oví/cabrum de llet i de carn (en fase de maquetació).
 - Mel (en fase de maquetació).

5. Divulgació, comunicació publicacions

- Projecte amb el Departament d'Educació.
 - d'elaboració de material educatiu per als mestres dels infants de primària
 - de pràctiques de laboratori per als alumnes de secundària
 - de la possibilitat de crear un premi al millor treball de recerca en SA per als alumnes de batxillerat.
- Jornada de formació per a l'educació de la salut d'infants i joves: presentació de les pràctiques per als alumnes de secundària i l'accèssit al premi pel treball de recerca per als alumnes de batxillerat.
- Jornada sobre la zoonosi (Expoaviga).
- Jornada per als mestres que han col·laborat en les iniciatives de la Diputació de Barcelona, El drac Nyam-nyam i La sopa de lletres. ALICIA-ACSA.
- Jornada de presentació de l'eina de gestió Quadre d'indicadors de seguretat alimentària.
- Jornada sobre els al·lèrgens a la indústria alimentària. Escola de Capacitació Agrària del Baix Empordà-IRTA-ACSA.
- Jornada sobre les EET. APS.
- V Jornada de Seguretat Alimentària i Administració Local: els mercats no sedentaris i les fires
 - el gran escenari de la venda directa del productor al consumidor.
- Jornada sobre treballs col·laboratius en investigació. Resultats en salut alimentària. (APS).
- Jornades Mediterranean Study Days upon Quality and Food Safety/Jornadas de Estudio Mediterráneas sobre Calidad y Seguridad Alimentaria.
- Jornada sobre processos tèrmics i seguretat alimentària. IRTA-ACSA.
- Debats científics de l'ASPB: un sobre l'ús de noves tecnologies com a suport a la inspecció.
- Cursos en col·laboració amb el Johns Hopkins Fall Institute, 2-20 novembre 2010. Audits of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP).
- Documents sobre la vigilància i control:
 - La vigilància i el control de les micotoxines a Catalunya.
 - Informe de les zoonosis transmeses pels aliments.
 - Les encefalopaties espongiformes transmissibles a Catalunya.
 - Residus de plaguicides en productes alimentaris i pinsos a Catalunya.
 - Els organismes genèticament modificats (OGM) a Catalunya.
 - Medicaments veterinaris i els seus residus.
- Participació de l'ACSA en el Saló de la Infància, en l'estand del Departament de Salut, juntament amb el Programa d'Alimentació.

6. Altres

- Diputació de Barcelona (DIBA): cercles de comparació intermunicipal.
- Programa pel transport de productes de la pesca en el mercat central del peix (ASPB).
- Mediadors culturals per acompanyar als inspectors en les seves tasques (ASPB).
- Control d'etiquetatge de bolets (ASPB).
- El projecte SIAPS i el proper pla pilot (APS).
- Informació de l'ACC sobre les campanyes de control d'etiquetatge de peix, de la carn de boví i de la fruita.
- Àmbits de col·laboració entre els ajuntaments de Catalunya i l'ACSA.

PRINCIPALS TEMES TRACTATS EN LES REUNIONS INTERDEPARTAMENTALS I INTERADMINISTRATIVES (ASSUMPTES 2010)

- Llet crua.
- Màquines expenedores de llet.
- Document de simplificació dels requisits del comerç al detall (APS).
- Venda en règim d'autoservei del pa: envasament i etiquetatge.
- Implementació de l'ISO a l'ASPB.
- Sector de la restauració i del comerç al detall.
- *Reconeixement* de la venda directa.
- Programa del DAR Fruit.net.
- Codi de consum de Catalunya.
- Declaracions de propietats saludables dels aliments.
- Festa islàmica del sacrifici.
- Incident ocorregut a Andalusia en relació amb un possible frau en l'etiquetatge (denominació) d'oli d'oliva verge.
- Representació dels municipis a l'AESAN.
- Sol·licitud de FECIC per tal que fetges amb lesions antigues de migració d'ascàrides es considerin Cat-3 i no Cat-2, com passa actualment.
- Falsa alarma apareguda recentment sobre el panga.

Comissions i grups de treball (Catalunya)

GRUP O COMISSIÓ	ASSUMPTES 2009
Grup de treball sobre l'autocontrol	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revisió de guies: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guia per a la gestió dels al·lèrgens i el gluten en la indústria alimentària. ▪ Guia de complementos alimentaris. ▪ Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector de bolets i tòfones basada en el sistema d'APPCC. ▪ GPCH de mercats sedentaris (en fase d'impressió). ▪ Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les explotacions de bestiar porcí. ▪ GPCH per a l'elaboració de vi i cava. ▪ Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector apícola. ▪ GPCH per als productors d'olives i elaboració d'oli d'oliva. ▪ GPCH d'albergs juvenils. ▪ GPCH de producció de carn i llet d'oví i cabrum. 2. Creació d'un grup per treballar una guia sobre mercats no sedentaris i fires.
Grup de treball Pla de seguretat alimentària i Memòria anual d'activitats	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Situació de la Memòria 2007: en fase de tancament. Entrega de les fitxes d'activitat corresponents a l'organisme de què són representants per tal que puguin ser revisades i se'n facin les correccions oportunes. ▪ Informe d'anàlisi de la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2007 i Informe de seguiment del Pla de seguretat alimentària 2007-2010. ▪ Objectius del grup de treball per a l'any 2010.
Comissió d'informació als consumidors i usuaris	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Visita al Laboratori Interprofessional Lleter de Catalunya (controls que es realitzen a la llet, mostres que arriben, paràmetres que analitza, etc.). ▪ Visita a l'explotació de boví Mogent de Cardedeu (grau de tecnificació del sector primari, identificació individual dels animals; elaboració de formatge...). ▪ Missions FVO. ▪ Presentació de l'esborrany del document: <i>El control de la llet a Catalunya</i>. ▪ Guies de bones pràctiques. ▪ Planificació i objectius de PROLEC-2009. ▪ Estudis en llet relatius a: micotoxines i betalactàmics, i quinolones. ▪ Informe EFSA sobre la transmissió de la tremolor ovina a través de la llet i derivats. ▪ Reconstitució de llet en pols.

GRUP O COMISSIÓ	ASSUMPTES 2009
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Màquines expenedores de llet. ▪ Gestió de les granges amb producció de llets amb alts recomptes de cèl·lules somàtiques i gèrmens. ▪ Logotip de Lletra Q. ▪ Qualificació sanitària de les granges lleteres. ▪ Controls de la llet de Catalunya i la llet de fora. ▪ Micotoxines: productes lactis al consumidor final; cereals.
Comissió de seguiment de la seguretat de carn de boví	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estàndard de netedat dels animals als escorxadors. ▪ Guia de bones pràctiques del sector de boví de carn. ▪ Informació sobre resultats PIRACC. ▪ Document de vigilància i control del benestar animal. ▪ Document de vigilància i control de les EET. ▪ Document de vigilància i control de medicaments veterinaris i els seus residus en animals i aliments d'origen animal (2007). ▪ Missions de la FVO: Informe DG(SANCO)/2008-7816 sobre una auditoria específica sobre el funcionament dels programes d'eradicació de la brucel·losi bovina i la tuberculosi bovina; informe de la missió DG (SANCO) 7816/2008, sobre productes d'origen animal i aliments infantils. ▪ Programa nacional d'investigació de la salmonel·la en pinsos. ▪ Informació de la cadena alimentària. ▪ Treballs per elaborar un nou document de la sèrie <i>Vigilància i control</i>, referent a la zoonosi. ▪ Jornades de seguretat alimentària i diversitat cultural; auditories de control oficial; mitjans de comunicació sobre els OGM. ▪ Procediment d'infracció contra l'Estat espanyol per incompliment de la legislació sobre benestar animal.
Comissió de seguiment de les encefalopaties espongiformes transmissibles	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Document <i>La vigilància i el control de les EET a Catalunya</i>. Anys 2007 i 2008. ▪ Projecte d'Ordre PRE/ /2008, per la que es modifica l'annex II del Reial decret 3454/2000, de 22 de desembre, pel qual s'estableix i regula el programa integral coordinat de vigilància i control de les encefalopaties espongiformes transmissibles dels animals. ▪ Informe EFSA sobre la transmissió de la tremolor ovina a través de la llet i derivats. ▪ Resultats vigilància i control EET a Catalunya ▪ Jornada de seguretat alimentària i diversitat cultural. ▪ Jornada sobre auditories de control oficial. 26 juny 2009. ▪ Decret edat mostres EET. ▪ Decisió 2009/726/CE, de 24 de setembre de 2009, relativa a las mesures provisionals de proteccions preses per França pel que fa a la introducció al seu arran de la de la confirmació d'un cas de tremolor clàssic. ▪ Visió general del futur reglament sobre subproductes animals. ▪ Jornada PRIOCAT-CReSA (9 de novembre).
Comissió de seguiment de seguretat de l'aviram	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Programa nacional d'investigació de salmonel·la en pinsos (MARM). ▪ Evisceració de pollastres. ▪ Resultats 2008 programa de Salmonel·la a Catalunya. ▪ Programa de vigilància a Catalunya sobre la influència aviar. ▪ Mesures per reduir la salmonel·losi causada pels ous i programa de control de salmonel·la en pollastres qui s'inicia aquest any 2009. ▪ Estudi AESAN sobre el campilobàcter amb participació de l'APS i el CESAC. ▪ Dictamen de l'EFSA sobre l'interès de refredar els ous per reduir la contaminació per Salmonel·la. ▪ Informació de la cadena alimentària. ▪ Directiva 2007/43/CE del Consell, de 28 de juny de 2007, disposicions mínimes per a la protecció dels pollastres destinats a la producció de carn. ▪ Conclusions de l'avaluació de l'impacte respecte al compliment del criteri de seguretat alimentària Absència de salmonel·la en 25 gr. per a carns fresques d'aus de corral. ▪ Projecte de RD d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris. ▪ Tractament d'ous amb rajos UV.

GRUP O COMISSIÓ	ASSUMPTE 2009
	<ul style="list-style-type: none"> Primer focus d'influença aviària d'alta patogenicitat en aus de corral a Guadalajara, l'any 2009. Programa de control de salmonel·la en gall dindi que s'iniciarà el 2010. Acreditació del laboratori del CESAC. Estudi del campilobàcter en granja CESAC. Benestar animal per als ànecs embocats.
Comissió de seguiment de la seguretat de la llet (creat al 2008)	<ul style="list-style-type: none"> Missions FVO: Missió DG(SANCO)/7816/2008 - productes carnis i lactis. Presentació esborrany del document: <i>El control de la llet a Catalunya</i>. Guies de bones pràctiques: (implantació a les explotacions de vaquí de llet; estat de la guia sector de llet i carn d'oví i cabrum; estat de la guia dels elaboradors de formatges). Planificació i objectius de PROLEC (2009). Estudis en llet relatius a: micotoxines i betalactàmics, i quinolones. Informe EFSA sobre la transmissió de la tremolor ovina a través de la llet i derivats. Centre d'Investigació d'Encefalopaties Espongiformes Transmissibles i Malalties Emergents. Facultat de Veterinària, Universitat de Saragossa. Reconstitució de llet en pols. Màquines expenedores de llet. Noves condicions de les exportacions de llet i productes lactis a la Federació Russa a partir de l'1 de setembre de 2009. Gestió de les granges amb producció de llet amb alts recomptes de cèl·lules somàtiques i gèrmens. Logotip de Llet Q. Mecanisme de comunicació de les granges quan perden o recuperen la seva qualificació sanitària. Resultats de l'estudi dut a terme pel Laboratori Interprofessional de Cantàbria. Controls de la llet de Catalunya i la llet de fora. Micotoxines: productes lactis al consumidor final; cereals.

GRUP O COMISSIÓ	ASSUMPTE 2010
Grup de treball sobre l'autocontrol	<ul style="list-style-type: none"> Seguiment de l'estat elaboració de diferents GPCH: <ul style="list-style-type: none"> apícola oleica albergs juvenils producció de carn i llet d'oví i cabrum Vitivinícola pastisseries ous ecològics mercats municipals no sedentaris i fires mercats municipals (sedentaris) fleques formatges fruita dolça (producció i centrals hortofructícoles) conills equí complements alimentosos boví de carn, aviram de posta, carn i reproductores Implantació GPCH llotges i GPCH boví de llet. Jornada adreçada a les persones que realitzen els controls oficials. Les GPCH i l'AESAN. Aplicar criteris de control a tots els escorxadors mitjançant criteris de referència o estàndards que es poden incloure en una guia.

GRUP O COMISSIÓ	ASSUMPTES 2010
Grup de treball Pla de seguretat alimentària i Memòria anual d'activitats	<ul style="list-style-type: none"> Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2011-2015. Situació de la Memòria 2008. Informe d'anàlisi de la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2008 i Informe de seguiment del Pla de seguretat alimentària 2007-2010 (any 2008). Objectius del grup de treball per a l'any 2011.
Comissió d'informació als consumidors i usuaris	<ul style="list-style-type: none"> Organització de la jornada Coneixement del Sector de la Restauració Moderna, que va consistir en la visita a les instal·lacions de les empreses de Fehrcarem. Màquines expenedores de llet: estat dels treballs relatius a l'ordenament d'aquest tipus de venda directa de llet al consumidor. Llet crua. Micotoxines: presentació estudi de la Universitat de Lleida en col·laboració amb l'ACSA sobre micotoxines en la dieta dels catalans. Implantació GPCH a les explotacions lleteres de bestiar boví. ALLIC. Conclusions. Document: <i>El control de la llet a Catalunya</i>. Difusió. Petició d'UP sobre la possibilitat de dur a terme una campanya institucional per al foment del consum de llet i productes làctics entre la població. Projecte RD llet crua cabra/ovella. Problemàtica de les explotacions amb producció de llets amb alts recomptes de cèl·lules somàtiques. Exposició de la situació de les màquines expenedores de llet al País Basc. Posada a punt i validació de la tècnica de quantificació de residus d'antibiòtics betalactàmics en llet crua de vaca. ALLIC. Determinació de quinolones en llet de vaca – exposició i resultats. Estudi d'estabilitat d'antibiòtics betalactàmics en llet crua de vaca. ALLIC. Positius en inhibidors a les cisternes de recollida de llet a les explotacions: APS – DAR – ALLIC. Efecte dilució en barrejar llets a les cisternes. Repercussió en el sector lleter català de la futura Llei de qualitat agroalimentària del MARM. Pla de seguretat alimentària a Catalunya 2011-2015. S'informa de: presentació Informe SAM 2009 i de la jornada sobre al·lèrgens a la indústria alimentària (Monells).
Comissió de seguiment de la seguretat de carn de boví	<ul style="list-style-type: none"> Informacions IRTA sobre els projectes europeus relatius al benestar animal Document vigilància i control EET – 2008. Document <i>El control de la llet a Catalunya</i>. Procediment infracció ES - benestar animal. Informacions APS i DAR Projecte de reial decret per regular el marcatge de les carns d'animals sacrificats amb excepció d'atordiment per motius religiosos. Marcatge de fetges. Projecte de reial decret per regular el marcatge de les carns d'animals sacrificats amb excepció d'atordiment per motius religiosos. Recollida de carn de cap d'animals bovins en sales d'especejament. Informació de la cadena alimentària. Bèlgica. Procediment infracció ES - benestar animal. Informacions APS i DAR. Informació APS – DAR resultats 2009 EET i pla de residus. Estats dels treballs FECIC/PROVEDELLA/ANAFRIC per l'elaboració de l'estàndard de neteja dels animals als escorxadors. Informació referent al grup de treball sobre el sacrifici ritual a Catalunya. Actes i jornades: zoonosi. ACSA. Expoaviga; Pla de seguretat alimentària; EET. Avaluació del paper de l'aigua de beguda en la infecció per cisticercosi bovina en explotacions de Catalunya. Marcatge de fetges. Projecte de reial decret per regular el marcatge de les carns d'animals sacrificats amb excepció d'atordiment per motius religiosos. Projecte de modificació RD 1376 (comerciants al detall de carn). Rebaixa del cost de l'assegurança de retirada i destrucció d'animals morts a l'explotació. Missió FVO benestar animal (Festa del sacrifici). Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2011-2015. Estats dels treballs FECIC/PROVEDELLA/ANAFRIC per a l'elaboració de

GRUP O COMISSIÓ	ASSUMPTE 2010
	<p>l'estàndard de neteja dels animals als escorxadors.</p> <ul style="list-style-type: none"> Provedella: queixa per l'incompliment de l'Ordre ARM 1163/2010, del 29 d'abril. Jornada: UE i Veterinària - One health, seguretat alimentària i altres conceptes, dins del marc de la setmana veterinària europea. 10 de desembre de 2010. Sala d'Actes de la Facultat de Veterinària.
Comissió de seguiment de les encefalopaties espongiformes transmissibles	<ul style="list-style-type: none"> Informació sobre la jornada de presentació del llibre <i>Encefalopaties Espongiformes transmissibles</i> (Badiola/Pumarola), prevista per a l'1 de juny de 2010. Presentació resultats 2009 (APS/DAR). DECRET 191/2009, del 9 de desembre, pel qual es deroga el Decret 40/2001, de 6 de febrer, pel qual s'estableixen mesures addicionals, a Catalunya, de control de l'encefalopatia espongiforme bovina. Segon full de ruta contra les EET. Document (en espanyol) sobre l'estratègia 2010-2015 contra les encefalopaties espongiformes transmissibles. Esborrany de reglament relatiu a les normes d'aplicació del Reglament (CE) núm. 1069/2009, pel qual s'estableixen les normes sanitàries aplicables als SANDACH. Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2011-2015.
Comissió de seguiment de seguretat de l'aviram	<ul style="list-style-type: none"> Conclusions de l'Avaluació de l'impacte respecte al compliment del criteri de seguretat alimentària <i>Absència de Salmonel·la en 25 gr. per a carns fresques d'aus de corral</i>. Directiva 2007/43/CE del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre disposicions mínimes per a la protecció dels pollastres destinats a la producció de carn. Informació de la cadena alimentària en conills. Benestar animal per als ànecs embocats. Documents de vigilància i control: <i>La vigilància i el control de medicaments veterinaris i els seus residus en animals i aliments d'origen animal a Catalunya</i>. EFSA: informe zoonosis 2008. The Community Summary Report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in the European Union in 2008. Dictamen de l'EFSA sobre el campilobàcter. Scientific Opinion on Quantification of the risk posed by broiler meat to human campylobacteriosis in the EU. Informació del CESAC sobre l'estudi preliminar de presència de salmonel·la i campilobàcter en la cadena de producció de carn de pollastre i d'ous. Consulta sobre el marcatge d'identificació a pollastres. Sol·licitud d'AMACO Sacrifici de pollastres d'engreix procedents d'explotacions sospitoses/positives per presència de salmonel·les d'interès per a la salut pública. Cessió directa de petites quantitats de carn d'aus de corral. Reial decret per a la protecció de pollastres de cria per a la producció de carn Resultats pla d'investigació residus – 2009. APS i DAR. Missió de la FVO de la Comissió Europea a mitjans de juliol a l'Estat espanyol sobre el programa nacional de control de Salmonel·la. Reial decret 823/2010 – Nous barems de sacrifici per salmonel·la en aus. Informació sobre l'estratègia de la FSA de reducció del campilobàcter. Missió FVO programes de control de salmonel·la – DAR. Missió FVO benestar animal en el moment del sacrifici. Discussions a la UE sobre el futur de la inspecció de les carns. Presentació el proper 9 de novembre de l'informe SAM 2009. Jornada sobre els al·lèrgens a la indústria alimentària (Monells).
Comissió de seguiment de la seguretat de la llet (creada el 2008)	<ul style="list-style-type: none"> Màquines expenedores de llet: estat dels treballs relatius a l'ordenament d'aquest tipus de venda directa de llet al consumidor. Llet crua. Micotoxines: presentació estudi de la Universitat de Lleida en col·laboració amb l'ACSA sobre micotoxines en la dieta dels catalans. Implantació GPCH a les explotacions lleteres de bestiar boví. ALLIC. Conclusions. Document: <i>El control de la llet a Catalunya</i>. Difusió. Petició d'UP sobre la possibilitat de dur a terme una campanya institucional per al foment del consum de llet i productes làctics entre la població. Projecte RD llet crua cabra/ovella. Problemàtica de les explotacions amb producció de llets amb alts recomptes de

GRUP O COMISSIÓ	ASSUMPTES 2010
	<p>cèl·lules somàtiques.</p> <ul style="list-style-type: none"> Exposició de la situació de les màquines expenedores de llet al País Basc. Posada a punt i validació de la tècnica de quantificació de residus d'antibiòtics betalactàmics en llet crua de vaca – ALLIC. Determinació de quinolones en llet de vaca – exposició i resultats. Estudi d'estabilitat d'antibiòtics betalactàmics en llet crua de vaca – ALLIC. Positius a inhibidors a les cisternes de recollida de llet a les explotacions. Efecte dilució en barrejar llets a les cisternes. Repercussió en el sector lleter català de la futura "Llei de qualitat Agroalimentària del MARM Pla de seguretat alimentària a Catalunya 2011-2015 S'informa de la presentació de l'Informe SAM 2009 i de la jornada sobre al·lèrgens en la indústria alimentària (Monells).
Comissió de seguiment de la seguretat del porcí (creada el 2010)	<ul style="list-style-type: none"> Constitució i objectius del grup del grup Nou marc de seguretat alimentària a la Unió Europea, Informació sobre l'ACSA i sobre l'existència d'altres comissions d'altres sectors. La vigilància i el control del benestar animal a la cadena alimentària a Catalunya. La vigilància i el control de medicaments veterinaris i els seus residus en animals i aliments d'origen animal a Catalunya. Acord comercial entre la UE i el bloc sud-americà del Mercosur, que impulsarà les exportacions de productes, no sempre lligats als mateixos controls dels productes que es produeixen a la UE. Jornada sobre la zoonosi. Jornada tècnica Salmonel·losis porcina, próximo reto sanitario y de seguridad alimentaria. Plans de control en el sector porcí que du a terme l'APS (com la Investigació sobre la triquinel·la en animals. Catalunya 1999-2007). Decomís de canals o parts de canal a l'escorxador. Informació als ramaders sobre malalties que es detecten als escorxadors. Catalunya formarà part de l'annex II de la Decisió Comunitària vinculat a la lluita contra l'Aujeszky, fet que suposa un pas endavant per declarar lliure d'aquesta malaltia. Missió FVO benestar animal en el moment del sacrifici. Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2011-2015. Discussions a la UE sobre el futur de la inspecció de les carns. Petició de Bèlgica (BE) per tal de ser reconeguda com a regió que presenta un risc insignificant de triquina. S'informa de la presentació, el proper 9 de novembre, de l'informe SAM 2009.

Òrgans de coordinació en seguretat alimentària (estatals)

PRINCIPALS TEMES TRACTATS A LES REUNIONS DE LA COMISSIÓ INSTITUCIONAL (ASSUMPTES 2009)

Dates de les reunions i principals temes tractats:

Reunió 26.01.09

- Pla de treball AESAN 2009.
- Grup NAOS: constitució de 3 subgrups (menjadors escolars; activitat física i avaluació).
- Grup de Consens Tècnic de Laboratoris de Control Oficial.
- Notes tècniques d'interpretació en matèria de legislació alimentària.
- Informe sobre les auditories de l'OAV.
- Sistema coordinat d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI).
- Informació sobre el Programa europeu de distribució de fruites i hortalisses.
- Situació del programa normatiu de l'AESAN.

Reunió 25.03.09

- Informació sobre les missions FVO a realitzar l'any 2009 i informe sobre l'auditoria general

PRINCIPALS TEMES TRACTATS A LES REUNIONS DE LA COMISSIÓ INSTITUCIONAL (ASSUMPTES 2009)

- realitzada a Espanya.
- Informe anual de resultats del Pla plurianual.
- Principals notificacions gestionades per l'SCIRI. Les més destacades han estat:
 - Presència de melamina i àcid cianúric en pirofosfat fèrric destinat a ús alimentari (València i Aragó).
 - Intoxicació lactants amb anís estrellat. Importador de Castella i Lleó i distribuït a diverses CA.
 - Presència de tinta (4-metil-bezocenona) en envasos de musli.
- Informes del Comitè Científic.
- Xarxa de laboratoris de control oficial.
- Actuacions en publicitat alimentària.
- Carnet de Manipuladors d'Aliments.
- Sol·licitud de dades per la Comissió
- Revisió de l'aplicació del Paquet d'Higiene.
- Inspecció d'escorxadors.
- RD d'informació de la cadena alimentària
- Iniciativa Alimentación sana para todos.
- Previsió: jornada sobre la valoració de l'aplicació del Paquet d'Higiene.
- RD de xarcuters (venda a restauració).
- Castella-la Manxa presenta la seva cartera de serveis en sanitat alimentària.
- Reunió del grup d'auxiliars d'inspecció amb la participació de la gent de qualificació professional.
- Dos brots de ciguatoxina.

Reunió 26.05.09

- Informació sobre la reunió final de l'auditoria efectuada per l'OAV (21-04-09).
- Informe anual 2008 del Pla plurianual.
- Gestió de l'SCIRI: Esborrany de reglament de funcionament. RASFF.
- Xarxa Espanyola de Laboratoris de Seguretat Alimentària.
- Notes interpretatives:
 - Additius i suports en tintes de marcatge.
 - Microfiltració d'aigües minerals.
 - Reconeixement i inscripció de les aigües minerals naturals i de les aigües de font.
 - Sulfits en llegums blancs.
 - Reglament CE núm. 764/2008, pel qual s'estableixen procediments relatius a l'aplicació de determinades normes tècniques nacionals als productes comercialitzats legalment en un altre estat membre.
- Reial decret 1376/2003.
- Envasos de pa a la venda en règim d'autoservei.
- Prevalença de la salmonel·la en bestiar porcí.
- Pla de consum de fruites i verdures a l'escola (*School fruit*).
- Programa conjunt DG SANCO/OMS sobre seguiment i avaluació d'actuacions en nutrició, activitat física i prevenció de l'obesitat.
- Programa Activitat física i prevenció de l'obesitat infantil (MOVI).
- Reconeixement de carnet de manipuladors d'aliments entre CA
- Utilització d'aigua oxigenada: límit màxim provisional de 5 mg/Kg
- Cursos i jornades amb la participació de l'AESAN. I Curso de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Reunió 21.07.09

- Gestió de l'SCIRI: notificacions més rellevants i memòria 2008.
- Control de nitrats en hortalisses i aliments infantils 2008.
- Pla coordinat de mostreig de nicotina en bolets silvestres.
- Nota interpretativa/informativa zearalenona en cereals d'esmorzar.
- Propostes de modificació de reials decrets: RD 1376/2003 i RD 202/2000.
- Projecte de RD pel qual s'estableixen mesures singulars d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene de la producció i comercialització de productes alimentaris.
- Regulació de les condicions sanitàries del sacrifici d'animals per ritus religiosos amb destinació al consum humà.
- Informe sobre l'acreditació de laboratoris per a l'anàlisi de triquina.
- Procediment per a la notificació de posada al mercat de complements alimentosos.
- Web AESAN: argumentari, amb consells als consumidors, per a la venda d'aliments per Internet.

Reunió 30.09.09

- Pla de reducció del consum de sal: presentació de la reunió de La Granja dels dies 19 i 20 de novembre de 2009.
- Gestió de l'SCIRI. Notificacions més rellevants.
- Pla plurianual, informe anual i auditories.
- Proposta de modificació del Reglament 2074/2005, pel que fa els límits de detecció de toxines

PRINCIPALS TEMES TRACTATS A LES REUNIONS DE LA COMISSIÓ INSTITUCIONAL (ASSUMPTE 2009)

- liofíliques.
- Acreditació de laboratoris per al control de triquina.
- Informe de les reunions monogràfiques i de consens tècnic de 23 i 24 de setembre.
- Es ratifiquen les propostes de la Comissió de Consens Tècnic següents:
 - Derogació del RD estatal de manipuladors.
 - Envasament de pa: que es compleixi la legislació vigent.
 - Nota tècnica sobre transport de carn sense refrigerar.
 - Tractaments d'ous amb radiacions UV.
 - Productes de la pesca en aigua refrigerada.
 - Utilització de sulfits en crustacis.
 - Projecte de RD sobre auxiliars.
 - Màquines expenedores de llet.
 - Complementos alimentaris.
- Acord marc sobre una xarxa de laboratoris de seguretat alimentària.
- Intercanvi d'informació entre l'AESAN i les Autoritats de les CA en relació amb l'avaluació de riscos, riscos emergents i propostes d'avaluació.
- Demanda d'informació de contaminació microbiològica en àrees de producció de mol·luscs.
- RD 640/2006: suprimir la prohibició expressa de venda de llet crua.
- Sugeriments en matèria de formació.
- Propostes pel Pla de treball 2010.

Reunió 24.11.09

- Gestió de l'SCIRI: requeriment per part de França (tres brots familiars) i el Regne Unit davant casos de salmonel·losi atribuïts a ous de Castella-la Manxa.
- Informe sobre les últimes reunions dels òrgans col·legiats de l'AESAN.
- Acreditació de laboratoris que fan anàlisis de triquina.
- Estat dels treballs del Pla Plurianual i Informe anual.
- Informe sobre les darreres reunions a la UE.
- Estudi de prevalença de *Listeria monocytogenes* en aliments llestos pel consum humà.
- Acord per a la constitució de la Xarxa Espanyola de Laboratoris de Seguretat Alimentària.
- Pla de treball AESAN 2010.
- Presidència Espanyola de la UE.

PRINCIPALS TEMES TRACTATS A LES REUNIONS DE LA COMISSIÓ INSTITUCIONAL (ASSUMPTE 2010)

Reunió 28.01.10

- Gestió de l'SCIRI: Exposició dels últims casos i requeriment per part d'Irlanda de salmonel·la (tipificada) presumptament trobada en ous de Castella-la Manxa.
- Procediments de Gestió de Crisis Alimentàries i de Procediment General de Comunicació del Risc a la Població.
- Informació sobre l'OAV: Programa de Missions a Espanya de l'OAV pel 2010 Informe sobre els acords adoptats en Consens Tècnic.
- Modificació del RD 640/2006, la prohibició expressa de que les autoritats competents autoritzin el subministrament de petites quantitats de llet al consumidor final
- Responsabilitats sobre migració en materials plàstics.
- Consideracions normatives de les carnisseries i la comercialització de peces de caça amb pell. Acord per a la constitució de la Xarxa Espanyola de Laboratoris de Seguretat Alimentària (RELSA).
- Informació sobre la situació de la carta d'emplaçament relativa al benestar animal als escorxadors.
- Pla de treball AESAN 2010.
- Tramitació avantprojecte de Llei de Seguretat Alimentària i Nutrició.
- Activitats presidència espanyola.
- Jornada sobre complementos alimenticios.
- Reglament de *novel foods* ('nous aliments').
- Tramitació de la norma d'etiquetatge nutricional.
- Tríptic de l'AESAN sobre els aliments sense gluten.
- Possibilitat d'utilització de fusta com a envasament.

Reunió 24.03.10

- Gestió de l'SCIRI. (2010: duplicat els casos per presència de mercuri en peix (sobre tot d'Itàlia).

PRINCIPALS TEMES TRACTATS A LES REUNIONS DE LA COMISSIÓ INSTITUCIONAL (ASSUMPTES 2010)

- Projecte d'estudi europeu de *Listeria monocytogenes* en aliments preparats per al consum.
- Situació de grups de treball del Pla nacional de control de la cadena alimentària 2011-2015.
- Informació sobre l'OAV: Auditoria General a Espanya i participació d'experts nacionals en missions de l'OAV: elaboració de la resposta d'Espanya.
- Acords del fòrum de discussió tècnica de 22 de març de 2010:
 - Codi de pràctiques correctes per a reduir la contaminació d'ocratoxina al pebre vermell.
 - Manipuladors d'aliments.
 - Informe sobre la conservació de peix amb aigua refrigerada.
 - Procediment per la publicació de GPCH estatals.
- Presidència espanyola de la UE: Jornada sobre Complementos Alimentosos (Madrid) i estat de tramitació del reglament d'etiquetatge i informació i del reglament de novel foods.
- Informació de reunions amb associacions d'al·lèrgics.
- Catalunya insisteix en la supressió de la prohibició de venda de llet crua al RD 640/2006.

Reunió 26.05.10

- Acords Consens tècnic: Reunió monogràfica sobre Pla plurianual; Auditories; Informe anual 2009; Acord en el protocol de preparació de mostra SO2 en crustacis i en el protocol de mostreig de metalls pesants en peix.
- Document d'orientació de formació de treballadors d'indústries alimentàries.
- Pla nacional de contingència davant la triquina, segons s'estableix en l'article 7 del Reglament (de la CE) 2075/2005.
- Marcat de fetges. Proposta de derogació de l'Ordre de 16 de setembre de 1994 per la que es dicten normes per a la identificació individual dels fetges de bovins.
- Procediment a seguir per a l'estudi i elaboració de guies nacionals de pràctiques correctes d'higiene i per a l'aplicació dels principis del sistema APPCC.
- Registre General Sanitari d'Aliments:
 - Base de Dades.
 - Document de claus, categories i activitats per a identificació i classificació de les empreses i establiments alimentaris.
- Informació sobre el document de consens sobre l'alimentació en els centres educatius.
- Xarxa Espanyola de Laboratoris de Seguretat Alimentària i mapa d'acreditació.
- Informe anual 2009. Situació actual.
- Informació sobre activitats de Presidència: etiquetatge nutricional; nous aliments; Llei de seguretat alimentària.
- Sentències crisis oli de sansa.
- Caixes de fusta per envasar productes de la pesca.
- RD de registre sanitari.

Reunió 21.07.10

- Acords Fòrum de Discussió Tècnica del dia 15 de juliol:
 - Sorbats en prunes dessecades rehidratades.
 - Dades de control de nitrats en hortalisses, any 2009.
 - Projectes normatius en marxa (Projecte de mesures singulars – modificació del RD 640-; Modificació del RD 1376 –minoristes de carn-; RD sobre no atordiment en ritus religiosos; derogació de l'Ordre de marcatge de fetges; fixació del criteri de seguretat alimentària per a salmonel·la en carn de pollastre; Projecte de RD sobre RGS).
 - Manteniment de productes de la pesca en aigua refrigerada.
- Pla plurianual 2011-2015. Informe anual 2009. Auditories.
- Informació sobre l'Oficina Alimentària i Veterinària (OAV).
 - Missions 2010: criteris de flexibilitat en sector carni i petits establiments; Missió del programa de control de salmonel·la; Pendent: benestar animal al sacrifici, a granja i al transport, controls d'importació a fronteres i sanitat vegetal.
 - Missions 2011: No hi haurà auditoria general al país; 23 possibles missions a Espanya
- Sol·licituds de guies nacionals de BP o APPCC i designació de participants al grup de treball per al seu estudi (Guia d'aplicació del sistema APPCC a la indústria de sucs de fruita i Guia de BP en l'elaboració d'ovoproductes).
- Presentació de documents relacionats amb la gestió del SCIRI (Gestió d'alertes amb risc greu i immediat, origen/ distribució nacional i afectats i Procediment general de gestió del sistema coordinat d'intercanvi ràpid d'informació).
- Document de clau i activitats del RGSA.
- Informació sobre activitats de Presidència: Itàlia, envers els complementos alimentosos, elabora un decret i el trameta a la UE.
- Informació de reunions amb col·lectius socials: associació d'al·lèrgics. (metodologia analítica; nous al·lèrgens per al 2011).
- Dades plaguicides.

PRINCIPALS TEMES TRACTATS A LES REUNIONS DE LA COMISSIÓ INSTITUCIONAL (ASSUMPTES 2010)

- Avantprojecte de Llei de salut pública.
- Document *Orientació de criteris mínims de formació de manipuladors d'aliments*.

Reunió 28.09.10

- Informe sobre la situació del Pla plurianual 2011-2015.
- FVO Benestar Animal a ES. Visiten Catalunya i Extremadura.
- Auditories. Situació actual del document i aprovació si procedeix del mateix
- Informació sobre la reunió mantinguda pel grup de treball del RASFF
- Conserva de peix en aigua refrigerada
- Estudi de l'obesitat infantil (6-9 anys) a nivell nacional
- Presentació documents de la RED BEDCA
- Projecte de Llei de seguretat alimentària i nutrició.
- Pla de treball de l'AESAN 2011.
- Document de consens de centres educatius
- Alerta a França per musclo de Galícia. Galícia no està d'acord amb les actuacions de França.
- Castella i Lleó: Estudi sobre triquina en garrins.
- Mandat de la Comissió a EFSA sobre l'inspecció de les carns que inclou el tema Triquina.

Reunió 09.12.10

- Informació sobre Fòrums de Discussió Tècnica.
- Presentació i aprovació del documento sobre auditories.
- Aprovació del Pla Plurianual 2011-2015.
- Programa informàtic de Registre General Sanitari.
- Guies de bones pràctiques de sucres i ovoproductes.
- Estudi de prevalença de la obesitat infantil.
- Programa de seguiment coordinat de prevalença de *Listeria monocytogenes* en certs aliments llestos pel consum.
- Informació sobre la renovació del Comitè Científic.
- Pla d'actuacions AESAN 2011. Nova versió.
- Llei de Seguretat alimentària i nutrició.
- Aprovació del Reglament d'informació al consumidor.
- Pòster per reduir el consum de sal.

FORO DE DEBATE TÈCNICO (ASSUMPTES 2009)

Reunió 23.01.09

- Sol·licitud de la Comunitat Autònoma de Madrid sobre els Complementes alimentaris i l'article 5 del Reglament 852/2004, de 29 d'abril de 2004, del Parlament Europeu i del Consell relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Sol·licitud de la Comunitat Autònoma d'Andalusia per a l'avaluació de les conseqüències de l'Informe de l'Advocat General de l'Estat de la Secretaria d'Estat de Justícia, sobre els Complementes alimentaris, emès el 14 de novembre de 2008.
- Intercanvi d'informació sobre la denúncia realitzada per l'Associació i Usuaris en Acció-FACUA.

Reunió 17.03.09

- Informes anuals del Pla plurianual.

Reunió 15.04.09

- Projecte de Reial Decret sobre RGSA.
- Moció aprovada en el Ple del Senat sobre Reial Decret 1376/2003, de 7 de novembre, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzemament i comercialització de les carns fresques i els seus derivats als establiments de comerç a la menuda.
- Situació de projectes sobre criteris microbiològics, evisceració i d'altres.
- Document sobre transport de carn a cop calent. Per a aprovació.
- Informació sobre l'estat del grup de treball d'Auxiliars d'Inspecció Veterinària.
- Informació sobre la situació del document de sacrificis rituals.
- Estat de projectes de la UE: SANDACH, Benestar en sacrifici, Higiene, Criteris microbiològics, Zoonosi.
- Notes interpretatives en matèria de legislació:
 - Addició de sucres en edulcorants de taula.
 - Additius i suports en tintes de marcat.

FORO DE DEBATE TÈCNIC (ASSUMPTES 2009)

- Microfiltració d'aigües minerals.
- Nota interpretativa sobre el reconeixement i la inscripció de les aigües minerals naturals i aigües de deu.
- Begudes refrescants amb aroma de fulla de coca descocaïnitzada i cànem.
- Complementos alimentaris (base de dades; competències).
- Informes anuals del Pla plurianual.
- Informació sobre tramesa de dades de plaguicides.

Reunió 05.05.09

- Informes anuals del Pla plurianual
- Informació sobre tramesa de dades de plaguicides
- Notes interpretatives en matèria de legislació:
 - Addició de sucres en edulcorants de taula.
 - Additius i suports en tintes de marcatge.
 - Microfiltració d'aigües minerals.
 - Nota interpretativa sobre el reconeixement i la inscripció de les aigües minerals naturals i aigües de deu.
 - Begudes refrescants amb aroma de fulla de coca descocaïnitzada i cànem.
- Informació sobre la cadena alimentària
- Adopció de data per realitzar la revisió de dades de l'aplicació de complementos alimentaris.

Reunió 08.07.09

- Recomanació de la Comissió per a l'establiment d'un programa prospectiu de nicotina en bolets.
- Projectes normatius:
 - Modificació del Reial decret 1376/2003, de 7 de novembre, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzemament i comercialització de les carns fresques i els seus derivats als establiments de comerç a la menuda.
 - Projecte de reial decret pel qual s'estableixen mesures singulars d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris.
 - Projecte de reial decret pel que es regula les condicions sanitàries del sacrifici d'animals per ritus religiosos amb destinació al consum humà.
 - Modificació del Reial decret 202/2000, d'11 de febrer, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments.
- Informe FIAB-Fehrcarem en relació amb la formació de manipuladors d'aliments.
- Qüestions relacionades amb els establiments de venda de pa.
- Investigació de triquina: (acreditació de laboratoris; discussió del paper del veterinari oficial i de l'escorxador en la investigació de triquina).
- Procediment per a l'estudi de guies nacionals de pràctiques correctes d'higiene i per a l'aplicació dels principis del sistema APPCC.
- Documents i notes interpretatives:
 - Autorització del transport de carn sense refrigerar.
 - Tractament d'ous amb U.V.
 - Productes de la pesca en aigua refrigerada.
- Informació sobre el Grup de Lió (reforma de la inspecció a escorxadors).
- Situació dels treballs del grup d'informació de la cadena alimentària -ICA-.
- Situació projecte RD. sobre auxiliars.
- Màquines expenedores de llet pasteuritzada a granel.
- Debat sobre l'abast de la Directiva 2007/43/CE del Consell, de 28 de juny de 2007, per la qual s'estableixen les disposicions mínimes per a la protecció dels pollastres destinats a la producció de carn.
- Repercussió de l'ICA en l'obtenció de carn de lúcia.
- Els complementos alimenticiosos.
- Programa nitrats 2008.
- Zearalenona en cereals d'esmorzars.

Reunió 24.09.09

- Qüestions relacionades amb els establiments de venda de pa.
- Procediment per l'estudi de guies nacionals de pràctiques correctes d'higiene i per a l'aplicació dels principis del sistema APPCC.
- Documents i notes interpretatives
 - Autorització del transport de carn sense refrigerar.
 - Tractament d'ous amb U.V.
 - Productes de la pesca en aigua refrigerada
 - Ús de fosfats en crustacis cuits.
- Situació dels treballs del grup d'informació de la cadena alimentària -ICA-.

FORO DE DEBATE TÈCNIC (ASSUMPTES 2009)

- Situació del Projecte de RD sobre auxiliars.
- Màquines expenedores de llet pasteuritzada a granel.
- Debat sobre l'abast de la Directiva 2007/43/CE del Consell, de 28 de juny de 2007, per la qual s'estableixen les disposicions mínimes per a la protecció dels pollastres destinats a la producció de carn.
- Repercussió de la ICA en l'obtenció de carn de lúcia.
- Conclusions de l'avaluació de l'impacte respecte al compliment del criteri de seguretat alimentària *Absència de salmonel·la en 25 g per a carns fresques d'aus de corral*.
- Protocol de mostres de sulfits en productes de la pesca.

Reunió 21.10.09

- Incompliment de les obligacions de l'Estat espanyol en matèria de benestar animal en el moment del sacrifici.
- Necessitats relacionades amb el resultat de l'auditoria general de la FVO i amb l'elaboració del Pla plurianual 2011-2015.
- Creació d'un grup de treball d'auditories amb participació de les comunitats autònomes.
- Programa coordinat de vigilància de la prevalença de *Listeria monocytogenes* en aliments.

FORO DE DEBATE TÈCNIC (ASSUMPTES 2010)

Reunió 25.01.10

- Complementos alimentaris.
- Responsabilitat per a la realització de proves de migració en materials plàstics.
- Aplicació del Reglament d'Higiene als materials i objectes destinats a entrar en contacte amb els aliments.
- Aigua de mar envasada.
- Conservació de cèrcols de ceba. Burger King.
- Marcat de fetges de boví.
- Comercialització de peces de caça major amb pell.
- Actualització de la relació de claus i activitats del RGSA.
- Situació del projecte de Xarxa de Laboratoris.
- Modificacions Legislatives en relació amb l'entrada en vigor de la Directiva de Serveis i la seva transposició mitjançant la Llei 17/2009 i la Llei 25/2009.

Reunió 22.03.10

- Codi de pràctiques per prevenir i reduir la contaminació d'ocratoxina A en el pebre vermell.
- Actualització de la relació de claus i activitats del RGSA.
- Sol·licitud per incloure magatzems frigorífics de carns en les Llistes UE d'establiments autoritzats.
- Manipuladors d'aliments.
- Indicació en l'etiquetatge del tractament de congelació en productes de la pesca, d'acord amb l'apartat D, capítol III, secció VIII de l'annex III del Reglament (la CE) núm. 853/2004.
- Conservació dels productes de la pesca amb aigua i gel.
- Informació d'AESAN sobre aigua de mar envasada.
- Recollida de carn de cap d'animals bovins en sales d'especejament.
- Procediment sobre guies nacionals de pràctiques correctes d'higiene i per a l'aplicació dels principis del sistema APPCC.
- Jornada sobre complementos alimentaris.

Reunió 25.05.10

- Document d'orientació de formació de treballadors d'indústries alimentàries.
- Informació de la cadena alimentària. Bèlgica. (S'acorda exigir reciprocitat en l'acceptació de documents.)
- Pla nacional de contingència enfront triquina.
- Sistemes de nebulització en peixateries.
- Consulta sobre el marcatge d'identificació en pollastres.
- Indicació en l'etiquetatge del tractament de congelació en productes de la pesca.
- Duplicat de data de caducitat en carn envasada.
- Sacrifici de pollastres d'engreix procedents d'explotacions sospitoses/positives davant la presència de Salmonel·la d'interès per a salut pública. Cessió directa de petites quantitats de carn d'aus de corral.
- Adopció de mesures restrictives en aplicació del punt 8 de l'article 14 del Reglament (CE) núm.

FORO DE DEBATE TÈCNIC (ASSUMPTES 2010)

178/2002 en els supòsits que no s'estableixen en el Reglament (CE) núm. 2073/2005. Existència de la corresponent avaluació del risc (EFSA, altres administracions, Codex Alimentarius, etc.). S'aprova no exigir autocontrol d'*E. sakazakii* en empreses comercialitzadores de productes infantils a base de cereals.

- Sorbats en prunes dessecades rehidratades.
- Tractament de les mostres de crustacis per a anàlisi de sulfits.
- Protocol de mostreig, preparació de la mostra i anàlisi de metalls pesants en productes pesquers.
- Registre General Sanitari d'Aliments.
- Caça amb pell. donar d'alta centres de tractament de carn de caça també com a centre de recollida.
- Retirada medul·la espinal.
- Control metrològic.

Reunió 15.07.10

- Situació actual del projecte sobre auxiliars d'inspecció.
- Modificació del RD 640.
- Projecte de modificació RD 1376 (comerciants al detall de carn).
- Projecte de RD sobre no atordiment en ritus religiós.
- Derogació de l'Ordre de marcatges de fetges. Iniciada.
- Fixació del criteri de seguretat alimentària per a salmonel·la en carn de pollastre fresca (>1 gener 2011, absència 25g en carn fresca). La Comissió està fent un treball d'avaluació d'impacte de la mesura.
- Projecte de RD sobre registre sanitari.
- AESAN està revisant totes les RTS anteriors a l'entrada en vigor dels reglaments UE per anar proposant-ne la derogació.
- Paràsits en productes de la pesca. (La Comissió està intentant legislar per a eximir de la congelació preventiva per anisakiosi als productes de la pesca de l'aqüicultura continental).
- Manteniment de productes de la pesca en aigua refrigerada.
- Sorbats en prunes dessecades (la pruna parcialment rehidratada es continua considerant com a pruna dessecada i el límit és 1000).
- Informe sobre les dades de control de nitrats en hortalisses: any 2009.

Reunió 21.10.10

- Informació sobre els grups de treball de control oficial a nivell europeu: OAV, Unitat E5 de la DG SANCO, Eurostat i EFSA.
- Informe anual: estat de la situació i possibles modificacions.(Fases i sectors dels establiments)
- Pla plurianual: glossari de termes.
- Document d'auditories del control oficial.

Reunió 15.11.10

- Document d'auditories del control oficial.

Inspeccions de l'Oficina Alimentària i Veterinària de la Comissió Europea

L'OAV està encarregada d'assegurar l'eficàcia dels sistemes de control i d'avaluar el compliment de les normes de la UE, no només dins la pròpia UE, sinó també en tercers països, en relació amb les seves exportacions a la UE. Per tal de complir amb aquesta funció la seva principal activitat consisteix a efectuar inspeccions en els estats membres i en països tercers que exporten a la UE.

En les taules següents es resumeixen les visites, o missions, i els àmbits de control de l'OAV a Espanya i a Catalunya en el període 2006-2010.

INSPECCIONS DE L'OAV			
ANY	CONCEPTE	DATA	COMUNITAT AUTÒNOMA
2006	BSE i l'execució de la normativa sanitària sobre SANDACH	23/01-03/02	CATALUNYA Castella i Lleó Astúries Extremadura
	Requisits de sanitat animal per al comerç intracomunitari d'animals vius	20-31 de març	CATALUNYA Aragó Extremadura
	Controls de les importacions i PIF	12-23 de juny	PIF (fora de l'àmbit competencial de les CA)
	Avaluació sistemes de control oficial en aliments origen animal (sectors carni i lacti), certificació per exportacions a la Federació Russa i benestar animal en el moment del sacrifici	11-22 de setembre	Astúries Múrcia Illes Balears Andalusia Castella-la Manxa Madrid
	Avaluació dels sistemes establerts per controlar el risc de salmonel·la en el sector de l'ou de consum	2-6 d'octubre	Castella - La Manxa Castella i Lleó Aragó
	Controls a la importació de productes alimentaris d'origen no animal	6-10 de novembre	PIF (fora de l'àmbit competencial de les CA)
	Avaluació del sistema d'identificació d'oví i cabrum	27/11-01/12	Navarra Castella-la Manxa
	Perfil país	27/11-01/12	Seus ministerials
2007	Control oficial de residus de plaguicides en aliments d'origen vegetal	19-23 de febrer	Andalusia Múrcia PIF Cartagena
	Control oficial del benestar animal	5-9 de març	CATALUNYA Extremadura
	Seguiment en relació amb els sistemes de control oficial en aliments d'origen animal, en particular carni i lacti	23 d'abril a 4 de maig	Castella i Lleó Galícia Múrcia
	Subproductes d'origen animal no destinats al consum humà (SANDACH).	21 de maig a 1 de juny	CATALUNYA Aragó Andalusia Madrid
	Programa d'eradicació de Brucel·losi bovina	4-8 de juny	Extremadura Castella-la Manxa
	Mesures de protecció davant les encefalopaties espongiformes transmissibles en cabres i ovelles.	2-10 d'octubre	Andalusia Castella i Lleó

2008	AUDITORIA GENERAL 2008	
	Missió DG (SANCO) 7697/2008, de revisió general i perfil país (No hi ha visites a les comunitats autònomes)	
	AUDITORIES ESPECÍFIQUES	
	MISSIONS	COMUNITATS AUTÒNOMES VISITADES
	Missió DG (SANCO) 7642/2008: producció i comercialització de productes de la pesca.	Andalusia, Galícia, Madrid, València.
	Missió DG (SANCO) 7781/2008: residus i contaminants en animals vius i productes d'origen animal, incloent controls sobre medicaments veterinaris.	Navarra.
	Missió DG (SANCO) 7844/2008: additius alimentaris i materials en contacte amb els aliments.	Catalunya , València.
	Missió DG (SANCO) 7766/2008: benestar animal.	Aragó, Castella i Lleó.
	Missió DG (SANCO) 7792/2008: programa de control per a l'eradicació de tuberculosi i brucel·losis.	Castella-la Manxa, Madrid, Múrcia i València.
	Missió DG (SANCO) 7856/2008: higiene alimentària, traçabilitat i etiquetatge.	Castella-la Manxa, Navarra
	Missió DG (SANCO) 7809/2008 i 7816/2008: productes d'origen animal i aliments infantils.	Andalusia, Extremadura, Galícia, Madrid, Múrcia i el País Basc.
	Missió DG (SANCO) 7803/2008: inseminació artificial/embrions/semen.	Astúries, Madrid, Navarra, País Basc
	Missió DG (SANCO) 7914/2008 i 7907/2008: avaluació de la situació d' <i>Erwinia amylovora</i> (Burr) i les seves zones de protecció, controls per a <i>Rhynchophorus ferrugineus</i> (Olivier) i <i>Gibberella circinata</i> (Nirenberg i O'Donnell).	Andalusia, Castella i Lleó, Galícia, Navarra, La Rioja, València.
	Missió DG (SANCO): control i higiene de pinsos.	Andalusia, Catalunya , Múrcia.
	Missió DG (SANCO) 7787/2008: plans de contingència de malalties.	Canàries.
	Missió DG (SANCO) 7752/2008: avaluació de les importacions/controls en trànsit i en PIF.	No hi ha visites a les comunitats autònomes. La missió es desenvolupa en els llocs d'inspecció fronterer i punts d'entrada, dependents de l'Administració General de l'Estat.
	MISSIONS QUE NO FORMEN PART DE L'AUDITORIA GENERAL 2008	
	MISSIONS	COMUNITATS AUTÒNOMES VISITADES
	Missió DG (SANCO) 7929/2008: de productes d'origen animal a Ceuta.	Ceuta
	Missió DG (SANCO) 8308/2008: sobre llengua blava.	Castella-la Manxa, Aragó.
	Missió DG (SANCO) 8007/2008: sobre el nematode del pi.	Galícia, Castella i Lleó, Extremadura, Andalusia.
2009	AUDITORIES ESPECÍFIQUES	
	MISSIONS	COMUNITATS AUTÒNOMES VISITADES
	Benestar Animal	Extremadura Castella i Lleó
2010	Perfil País	Estat espanyol
	AUDITORIES ESPECÍFIQUES	
	MISSIONS	COMUNITATS AUTÒNOMES VISITADES
	Petits establiments	Astúries País Basc
	Benestar animal	Extremadura Catalunya
	Programa de control de salmonel·la	Andalusia Galícia Catalunya

Formació de personal de les administracions competents en seguretat alimentària

La formació del personal al servei de les administracions públiques amb responsabilitats en seguretat alimentària i els assumptes tractats són també una bona font d'informació sobre els temes rellevants als quals cal fer front, ja que normalment responen a un procés de detecció de necessitats. Com podem observar en els quadres següents són molts els assumptes en què cal mantenir activitats de formació continuada: aigües de consum humà, noves normatives sobre productes químics, additius, materials en contacte, sistemes d'autocontrol o inspecció d'animals als escorxadors són només alguns exemples dels àmbits en què cal mantenir aquest esforç de formació i actualització.

PLA DE FORMACIÓ DE L'AGÈNCIA DE PROTECCIÓ DE LA SALUT	
ANY	ACTIVITATS DE FORMACIÓ
2009	Aigües de consum humà: sistemes de tractament i eines de gestió del risc.
	Productes químics: Reglament REACH i SGA (Sistema Globalment Harmonitzat).
	Laboratoris de salut ambiental i alimentària. Sistemes d'acreditació. Interpretació d'informes.
	Mètodes de conservació dels aliments i perills associats.
	El transport dels aliments.
	Els materials en contacte amb els aliments.
	Els additius alimentaris i els coadjuvants tecnològics.
	Investigacions en casos d'alertes alimentàries i brots de TIA.
	Prerequisits i APPCC. Inicial.
	Patologia i inspecció de la carn de porcí.
	Inspecció <i>post mortem</i> , perills i punts crítics en escorxadors d'aviram.
	Taller d'auditories basades en el sistema APPCC.
	Avaluació de tendències. Control de Qualitat.
2010	Curs sobre el disseny higiènic de cuines.
	Auditoria oficial dels procediments basats en el sistema APPCC.
	Classificació i etiquetatge dels productes químics: aplicació del Reglament 1272/2008 (CLP).
	Curs sobre disseny higiènic de cuines.
	Curs sobre els materials en contacte amb els aliments.
	El risc sanitari en l'ús de l'aigua regenerada.
	APPCC en escorxadors i sales d'especejament de productes carnis de porcí.
	Curs sobre el transport dels aliments.
	Laboratoris de salut ambiental i alimentària. Sistemes d'acreditació i interpretació d'informes.
	L'oli d'oliva, del camp a la taula.
	Patologia i inspecció de la carn de porcí.
	Patologia i inspecció de la carn de remugants.
	Prerequisits i APPCC (inicial).
	Significat sanitari dels paràmetres de l'aigua de consum humà i mètodes de tractament.
	Sistemes d'informació geogràfica.
	Taller d'auditories basades en el sistema APPCC (avançat).
	Inspeccions <i>ante mortem</i> i <i>post mortem</i> , actuacions en escorxadors d'aviram.
	Vigilància i control sanitari dels establiments de tatuatge, pírcing i micropigmentació.

PLA DE FORMACIÓ DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA, RAMADERIA, PESCA I MEDI NATURAL	
ANY	ACTIVITATS DE FORMACIÓ
2009	I.- Organització administrativa i qualitat del servei
	II.- Produccions agrícoles, ramaderes i pesqueres
	III.- Indústria i qualitat agroalimentària
	IV.- Polítiques comunitàries i desenvolupament rural
	V.- Formació de formadors i innovació rural
2010	I.- Organització administrativa i qualitat del servei
	II.- Produccions agrícoles, ramaderes i pesqueres
	III.- Indústria i qualitat agroalimentària
	IV.- Polítiques comunitàries i desenvolupament rural
	V.- Formació de formadors i innovació rural
	VI.- Aplicacions informàtiques

Activitats, jornades i congressos

Les activitats, jornades i congressos portats a terme durant l'any i els temes que s'hi tracten són també un bon indicador de la situació, dels temes que preocupen en àmbits professionals i dels dinamisme de les entitats implicades. Evidentment, són moltes les activitats i fóra realment difícil d'esmentar-les totes. Al quadre següent es recullen algunes de les activitats més destacades que han estat organitzades per universitats, institucions públiques i associacions amb rellevància en l'àmbit de la seguretat alimentària.

S'han desenvolupant múltiples activitats d'intercanvi i divulgació impulsades des de l'administració de la Generalitat i des d'institucions universitàries i privades, que són indicatives dels esforços desenvolupats en matèria d'avaluació, gestió i comunicació en seguretat alimentària per part de múltiples actors. El àmbits o temes a què han estat dedicats aquestes activitats poden ser un interessant indicador de les qüestions que han tingut més interès o han estat més presents en àmbits professionals. Si ens fixem en els temes que han estat tractats, podem observar que en el període 2006-2010 els temes d'interès han estat principalment:

- additius
- contaminants i residus
- declaracions nutricionals i de propietats saludables

- dieta i nutrició
- malalties emergents i canvi climàtic
- benestar animal
- noves tecnologies (clonatge, genòmica, nanotecnologia)
- al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

Sobre això, en els quadres següents es recull informació més detallada pel que fa als anys 2009 i 2010.

ACTIVITATS MES DESTACADES EN COMUNICACIÓ, DIVULGACIÓ I FORMACIÓ 2009	
MES	ACTIVITAT
Gener	<p>ACSA participa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ciclo de Seguridad Alimentaria: Ciencia, Tecnología, Legislación. Barcelona, 22 de gener. <p>Més</p> <ul style="list-style-type: none"> • Els dijous de la Salut Pública: Treballar per l'equitat mitjançant intervencions diferencials: Salut als barris. Barcelona, 15 de gener. • Global Trade and Farm Animal Welfare. DG SANCO and DG TRADE, Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals (RSPCA), Eurogroup for Animals, Compassion In World Farming and World Society for the Protection of Animals (WSPA). Brussel·les, 20 - 21 de gener. • Són segurs els aliments que mengem? UB. Barcelona, 26 de gener. • Presentació del Pla d'acció per a l'alimentació i l'agricultura ecològiques 2008-2012 - Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural. DAR. Barcelona, 28 de gener. • XI Jornades de Porcí de la UAB. CReSA, AVPC. Bellaterra, Barcelona. 4, 5 i 6 de febrer.
Febrer	<ul style="list-style-type: none"> • V Congrés Virtual Iberoamericà sobre gestió de qualitat en laboratoris IBEROLAB. MARM, DAR, CAP, ITA. Inauguració 1 de febrer. • XI Jornades de Porcí de la UAB. CReSA, AVPC. Bellaterra, Barcelona. 4, 5 i 6 de febrer. • Jornada Tècnica d'Arròs. IRTA, Amposta 4 de Febrer (sessió en català) • Jornada Tècnica de Arroz. IRTA, Amposta, 5 de Febrer (sesión en castellano). • Jornada sobre Bienestar Animal: Implicaciones de la nueva normativa en el sector ganadero. ELIKA, Granja Model d'Arkaute (Àlaba). 5 de febrer. • II Jornada de Evaluación de Riesgos Alimentarios. Departament d'Agricultura, Pesca Alimentació i Departament de Sanitat del Govern Basc. Bilbao, 13 de Febrer. • International Meeting on Emerging Diseases and Surveillance (IMED 2009) , Viena, Àustria 13-16 de febrer. • Els dilluns a Alcía <ul style="list-style-type: none"> ○ 2 de febrer: Fenòmens culinaris: processos físics i químics a la cuina ○ 9 de febrer: Les unions impossibles: emulsions i emulsionants ○ 16 de febrer: Cuina al buit ○ 23 de febrer: Alimentació equilibrada, nutrició i dietes especials • Curs de Benestar animal en explotacions porcines. Curs per internet. DAR. Del 10 de març al 24 d'abril.
Març	<ul style="list-style-type: none"> • II Jornades Nacionals d'Olivicultura. IRTA, SECH. Tarragona, 2-3 de Març. • VIII Panoràmica Actual de la Indústria Alimentària. CRESCA, Terrassa, 4 de març. • International Conference Knowing Animals: cross-fertilisation between natural and social sciences for understanding the quality of life of animals. Florència, Itàlia, 5 - 6 de març • Els dijous de la Salut Pública: La vigilància i la resposta a emergències en salut ambiental. Barcelona, 12 de març. • PathogenCombat : for safe food. "Microbiologie et Hygiène: des nouveautés pour les PME françaises". Afssa, ACTIA, CERVIA i la Universitat de Stuttgart. París, 19 de març de 2009 • Els dilluns a Alcía <ul style="list-style-type: none"> ○ 2 de març: Elaboracions viscoses: els espessants ○ 9 de març: El món tou: els gelíficants ○ 23 de març: Al·lèrgies alimentàries a la cuina

ACTIVITATS MES DESTACADES EN COMUNICACIÓ, DIVULGACIÓ I FORMACIÓ 2009

MES	ACTIVITAT
Abril	<ul style="list-style-type: none"> Els dijous de Salut Pública: La reutilització de l'aigua: un camí de futur. Barcelona, 16 d'abril. Second SAFE consortium International Congress on Food Safety: Novel Technologies and Food Quality, Safety and Health. Girona, 27-29 d'abril.
Maig	<ul style="list-style-type: none"> The Impact of the Environment on Innate Immunity: The Threat of Diseases. Ötz Valley. Àustria. 4-9 de maig. I Jornadas de Investigación en Seguridad Alimentaria. CSISP. València, 5-7 de maig. 10 anys d'Acreditació dels Laboratoris de Salut Pública de Catalunya. Departament de Salut. Barcelona, 6 de maig. Research Connection 2009. Networking our way to a research future. Praga, República Txeca, 7-8 de maig. 7th International Symposium on Shiga Toxin (Verocytotoxin)-producing Escherichia coli infections. Buenos Aires, Argentina. 10-13 de maig. Bta 2009 - Barcelona Tecnologías de la Alimentación. Barcelona, 11-15 de maig. Jornades d'Innovació Tecnològica. Bta 2009, IRTA . Barcelona, 12-13 de maig. Curs d'especialització sobre APPCC en la indústria alimentària. Terrassa, inici: 12 de maig. 3rd EPIZONE Annual Meeting "Crossing Borders". Antalya, Turquia. 12-15 de maig Biologia molecular aplicada en el control agroalimentari: control de patògens i control de transgènics (OGM). DAR, Barcelona, 13 de maig. Australian Veterinary Association (AVA) Annual Conference 2009 'One Medicine, One Health'. Darwin, Austràlia 17-22 de maig. 11th International Symposium on Digestive Physiology in Pigs, IRTA. Montbrió del Camp, Costa Daurada, 20-22 de maig. International Conference on Adaptive Modeling and Simulation (ADMOS 2009). Brussel·les, Bèlgica. 25-27 de maig. Nanofair 2009. 7th International Nanotechnology Symposium. Dresden, Alemanya, 26 - 27 de maig. VIII seminario de análisis de mercados de materias primas para la alimentación animal. Barcelona, 27 de maig. International Conference on Climate change and infectious diseases. Greifswald, Alemanya. 26-28 de maig. Sustainable development: a challenge for European research. CE, Brussel·les, Bèlgica. 26- 28 de maig. International Conference on the Use of Antimicrobials in Cattle Production Kansas State University, Manhattan 27 - 29 de maig.
Juny	<ul style="list-style-type: none"> VII International Peach Symposium. ISHS, IRTA. Lleida, 8-11 de juny. 3rd FEMS Congress of European Microbiologists FEMS 2009, "Microbes and Man - interdependence and future challenges". Del 28 de juny al 2 de juliol de 2009. Göteborg, Suècia.
Juliol	<ul style="list-style-type: none"> Els dijous de la Salut Pública: Salut a totes les polítiques. Barcelona, 9 de juliol.
Agost	<ul style="list-style-type: none"> 12th International Symposium on Veterinary Epidemiology and Economics (ISVEE XII). Durban, Sud-àfrica. 10-14 d'agost. 55th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST 2009). Copenhaguen, Dinamarca, del 16 al 21 d'agost. X2009 Sixth International Conference on Innovations in Exposure Assessment. Harvard, Boston, MA, 17-20 d'agost. Crisi alimentària o especulació alimentària. ICEA, IEC. Prada de Conflent, 22 d'agost. 8th International Congress of Veterinary Virology. 23-26 d'agost, Budapest, Hongria. 60th Annual Meeting of the European Federation of Animal Science: 'Biodiversity and Sustainable Animal Production Systems'. EAAP, Barcelona, del 24 al 27 d'agost. The Role of the EFSA in Assessing Risk from Farm to Fork. Joint conference. Gornja

ACTIVITATS MES DESTACADES EN COMUNICACIÓ, DIVULGACIÓ I FORMACIÓ 2009

MES	ACTIVITAT
	Radgona, Eslovènia. 29 d'agost.
Setembre	<p>ACSA participa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jornada sobre la información y conocimientos de la seguridad alimentaria entre los consumidores. Programa provisional. ACSA, Ajuntament de l'Hospitalet. L'Hospitalet de Llobregat, 29 de setembre. <p>Més actes i jornades</p> <ul style="list-style-type: none"> • International Workshop on the Restoration of Fish Populations. Düsseldorf, 1-4 de setembre. • 6th International Conference on Predictive Modeling in Foods. Washington, D.C., del 8 al 12 de setembre. • 14th European Congress on Biotechnology - Symbiosis. EFB. Barcelona, 13-16 de setembre. • European Conference: EFSA and GMO risk assessment for Human and Animal Health and the Environment - Brussel·les 14-15 de setembre. • SEPOR 2009. Jornadas Técnicas. Lorca, Múrcia. 14-17 de setembre. • Anàlisi d'aigües envasades de consum. Anàlisi química i microbiològica i control de producte. Legislació. DAR. Barcelona, 16 de setembre. • Biodiversitat Marina i Salut Humana. Seminari internacional (IMA – UdG). Girona, 18 - 19 de setembre. • 46º Symposium Científico de Avicultura. AECA. Saragossa, del 20 de setembre al 2 d'octubre. • Joint IDF-FAO-EC Conference on "Animal Welfare-Challenges and Opportunities for the Dairy Sector", Berlín, Alemanya. 22 de setembre.
Octubre	<p>ACSA participa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jornada sobre innovació tecnològica en cuina i seguretat alimentària. Alícia, IRTA, CENTA, ACSA, 23 d'octubre. Món St. Benet (Manresa). <p>Més actes i jornades</p> <ul style="list-style-type: none"> • 46º Symposium Científico de Avicultura. AECA. Saragossa, del 20 de setembre al 2 d'octubre • 6ª Reunión de la Sociedad Española de Seguridad Alimentaria. Programa provisional. SESAL, Logronyo 1-2 d'octubre. • Foro para la sostenibilidad ambiental en la industria alimentaria. AZTI. Bilbao, 1-2 d'octubre. • X Latin American Congress of Microbiology and Food Hygiene (X COLMIC). Punta del Este, Uruguai. 4-7 d'octubre. • Delivering Animal Welfare and Quality: Transparency in the food production chain. Uppsala, Suècia. 8-9 d'octubre. • 3rd International European Food and Feed Law Conference Marketing of Food – Responsibilities, Liabilities and Procedures? Praga, República Txeca 8 i 9 d'octubre. • International meeting of the European Gelatine Manufacturers. 9 d'octubre. Roma, Itàlia. • Una formación veterinaria en evolución para un mundo más seguro. conferència mundial (OIE), París, 12-14 d'octubre. • Jornadas sobre terapéutica en piscicultura. IRTA. Centre d'aqüicultura de Sant Carles de la Ràpita (Tarragona) 13-14 d'octubre. • 2009 Beijing International Conference on Non-thermal Processing. Pequín, del 13 al 16 d'octubre. • Actualització de l'acreditació de laboratoris d'acord amb la Norma ISO17025. Certificació de producte. DAR. Barcelona, 14 d'octubre. • II Congrés d'Aqüicultura Mediterrània. IRTA, Sant Carles de la Ràpita. 15-16 d'octubre. • European Food Science Day. 18 de novembre, Brussel·les. • FP7 KBBE Brokerage Event 2010. IBA. Lisboa, 20 d'octubre. • European Forum for Industrial Biotechnology. Lisboa, 20-22 d'octubre.

ACTIVITATS MES DESTACADES EN COMUNICACIÓ, DIVULGACIÓ I FORMACIÓ 2009

MES	ACTIVITAT
	<ul style="list-style-type: none"> • 3rd International Immunonutrition Workshop. i-FINER.ORG, MCE, CSIC. Platja d'Aro, Girona, 21-24 d'octubre. • Symposium Internacional Tecnologías Alimentarias. CTC. Múrcia, 26-27 d'octubre. • World Conference on Biological Invasions and Ecosystem Functioning (BIOLIEF). Porto, Portugal. 27-30 d'octubre. • IV Congreso Nacional de Calidad Alimentaria. Santander, 28-30 d'octubre. • Influenza at the interface between humans and animals. Brussel·les, 30 d'octubre.
Novembre	<ul style="list-style-type: none"> • Seminari Internacional sobre Agrobiodiversitat, una Estratègia per al Manteniment del Territori L'agrobiodiversitat, història natural i econòmica. Olot, 4 de novembre. • AICR Annual Research Conference on Food, Nutrition, Physical Activity and Cancer. Washington, 5-6 de novembre. • 10th EMBO/EMBL Science & Society Conference - Food, sustainability and plant science - a global challenge. Heidelberg, Alemanya, 6-7 de novembre. • Jornada Científicotècnica sobre Encefalopaties Espongiformes Transmissibles. PRIOCAT, CReSA, Bellaterra, 9 de novembre. • Consum de productes alimentaris de proximitat. CUS. Barcelona, 9 de novembre. • International Conference: Soil Quality = Environment Quality. Teagasc. Wexford, Irlanda. 9 - 11 de novembre. • Meeting of National Experts on aspartame. EFSA, Porto, 10 de novembre. • 2009 Genetically Modified Crops Coexistence Conference (GMCC'09). Melbourne, Austràlia. 10 - 12 de novembre. • Problemàtica a les analítiques de control en productes alimentaris i matèries primeres per incorporar pinsos d'alt contingut en greix. DAR. Barcelona, 11 de novembre. • Avances tecnológicos en el procesamiento térmico de alimentos: tecnologías emergentes. AINIA. València, 11 i 12 de novembre. • New Challenges in Food Preservation. Processing - Safety - Sustainability. EFFOST 2009 Annual Conference. Budapest, Hongria, 11-13 de novembre. • Exposure assessment I: chemical exposure assessment analysis and modelling. Umeå, Suècia, 16-20 de novembre. • PROTEA Workshop - Pesticide emissions from protected crop systems: Are these emissions different from those in the open field? EFSA. Parma, 17 - 19 de novembre. • EFSA's 13th Scientific Colloquium - What's new on Novel Foods. Amsterdam, 19-20 de novembre. • 3er Congrés d'Enginyeria i Biologia dels Aliments (EBA2009). Terrassa, 24-25 de novembre. • Herramientas para investigar el cumplimiento de los criterios microbiológicos de los productos listos para el consumo según el reglamento (CE) 2073/2005. IRTA, Monells (Girona), 26 i 27 de novembre. • Legislació Alimentària. CRESA. Terrassa, novembre de 2009,
Desembre	<p>ACSA participa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentació de la guia per a la gestió dels al·lèrgens i el gluten a la indústria alimentària. ACSA, AIABECA. Barcelona, 16 de desembre. • Curs d'Anàlisi del Risc: Base de dades de cursos europeus. <p>Més</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestió documental als laboratoris d'anàlisi. Accés a programaris d'aplicacions de cerca bibliogràfica de mètodes analítics urgents. DAR. Barcelona, 2 de desembre. • First ECOSA International Seed Trade Conference (ECOSA 2009). Anatòlia, Turquia, 2-4 de desembre. • Epidemics: Second International Conference on Infectious Disease Dynamics. 2-4 de desembre. Atenes, Grècia. • Taller de Cuina i Diabetis a Alcía. Especial Nadal. Alcía. Sant Fruitós de Bages, 12 de desembre.

ACTIVITATS MES DESTACADES EN COMUNICACIÓ, DIVULGACIÓ I FORMACIÓ 2009

MES	ACTIVITAT
	<ul style="list-style-type: none"> • Traçabilitat aplicada al sector agroalimentari. ECA Empordà, IRTA i CENTA. Monells, 17 de desembre. • Dialogue between Europe and its Southern partners on agricultural research and climate change. Brussel·les, 17 de desembre.

ACTIVITATS MES DESTACADES EN COMUNICACIÓ, DIVULGACIÓ I FORMACIÓ 2010

MES	ACTIVITAT
Gener	<ul style="list-style-type: none"> • International Green Week (IGW). Berlín, Alemanya, 15-24 de gener • Summit of the World's Regions on Food Security. Dakar, 18-19 de gener.
Febrer	<ul style="list-style-type: none"> • Optimitzar la gestió de la seguretat alimentària. Jornada tècnica gratuïta, Bellaterra, 3 de febrer. • II Congreso Ibérico de Epidemiología Veterinaria. SPEMVP, EpiVet, UAB, Barcelona 4 i 5 de febrer. • Tècniques Actualitzades d'Anàlisi Microbiològic. Optimització de Costos i Temps. Sistema Ràpid de Detecció de <i>Legionella</i> en Aigües. Jornada tècnica, Barcelona, 9 de febrer • Joint event EFSA-AESAN "Science supporting Risk Surveillance of Imports". Sevilla, 10 de febrer. • XII Edición de las Jornadas de Porcino. UAB CReSA. Bellaterra, Barcelona 10, 11 i 12 de febrer. • Surveillance for Avian Influenza in Catalonia and Development of New Models to improve its Sensitivity. CREAL, Barcelona, 12 de febrer. • Seminari "European Agricultural Policy in a Regional Changing Context: Key Factors and New Challenges for the Future of the CAP" IEPA, DAR. Barcelona, del 22 al 24 de febrer.
Març	<ul style="list-style-type: none"> • II Congreso de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética. FESNAD. Barcelona, 3, 4 i 5 de març. • 'Are we what we eat?' debate flyer. FSA, Londres, 9 de març. • US/Ireland Functional Foods Conference. Cork, Irlanda. 9-11 de març. • 14th International Congress on Infectious Diseases (ICID). International Society for Infectious Diseases. Miami, Florida, 9-12 de març. • Jornada Restauració i Salut a la Mediterrània. L'acreditació AMED. Sant Carles de la Ràpita, 10 de març. • Analyzing Risk: Science, Assessment, and Management. Harvard, Boston, 16-19 de març. • Consum de peix i neurodesenvolupament infantil. CREAL, Barcelona, 23 de març. • 2a jornada tècnica sobre Residus de Contaminants en Matrius Agroalimentàries. Aplicacions Pràctiques: QuEChERS. Detecció i Confirmació De Metabòlits. DAR. Barcelona, 23 de març. • Food Safety Education Conference - Advancements in Food Safety Education: Trends, Tools and Technologies. Atlanta, EUA. 23-26 de març. • International Symposium on Disturbances of Cerebral Function Induced by Food and Water Contaminants. Fundació Ciutat de les Arts i les ciències. València. 23 i 24 de març. • VIII Congreso Internacional de Barcelona sobre la Dieta Mediterránea. FDM. Barcelona, 24 i 25 de març en el marc del Saló Internacional Alimentària. • ILSI Europe 2010 Annual Symposium. Towards a healthy future - Assessing and improving human and environmental health. Brussel·les, Bèlgica. 25-26 de març. • Jornada Patogenia de Infecciones Víricas Porcinas (PORCIVIR). CReSA, CSIC. INIA, UCM. Bellaterra, Facultat de Veterinària UAB. 26 de març. Confirmar assistència a: carme.lopez@cresa.uab.cat • Conference on Agricultural Research for Development (GCARD). 28-31 de març. Montpellier, França.
Abril	<ul style="list-style-type: none"> • Visions estratègiques per al sector fructícol. Asofruit, ACSA. Lleida, 9 d'abril. • El Motor de la Innovación Alimentaria: los Aditivos, los Bioaditivos y los Ingredientes Funcionales. AFCA, Barcelona 14-15 d'abril. • Full d'inscripció (en format MS Word).

ACTIVITATS MES DESTACADES EN COMUNICACIÓ, DIVULGACIÓ I FORMACIÓ 2010

MES	ACTIVITAT
	<ul style="list-style-type: none"> First Announcement for the Workshop on Protection Goals for Environmental Risk Assessment of Pesticides. Parma, Itàlia. 15 d'abril. EFSA's 14th Scientific Colloquium on Food Classification: Unambiguous ambiguity – the challenge of describing food. Parma, Itàlia. 20 d'abril. Seminaris científics d'aqüicultura. Aplicación de los cultivos celulares a la detección y caracterización de toxinas marinas producidas por dinoflageladas bentónicas asociadas a la ciguatera (género Gambierdiscus y Prorocentrum). IRTA Sant Carles de la Ràpita, 22 d'abril IAALD XIIIth World Congress. Scientific and Technical Information and Rural Development. Montpellier, França. 26-29 d'abril. Jornada Malalties Ambientals en el Marc de Biocultura. 17^a edició. Fira de productes ecològics i consum responsable. Barcelona, del 29 d'abril al 2 de maig.
Maig	<ul style="list-style-type: none"> Jornada Malalties ambientals en el Marc de Biocultura. 17^a edició. Fira de productes ecològics i consum responsable. Barcelona, del 29 d'abril al 2 de maig. Kausal 2010: IV Congreso Internacional de Autocontrol y Alimentos Inocuos para Proteger la Salud (HACCP). Bilbao, 5-7 de maig. 6th Edition of EGEA Social and health benefits of balanced diet: the role of fruit and Vegetables. Brussel·les, 5-7 de maig. Conference: "Can science and innovation build a more sustainable food chain?", EFSA. Parma, de 10 de maig. Contaminants químics: importància dels estudis de dieta total. Seminari en el marc de les sessions d'Epidemiologia i Salut Pública de l'IMIM-Hospital del Mar - Dimarts. CREAL, Barcelona, 11 de maig. XIII Food Studies Meeting – Health and Chemistry : Focus on Food Innovation. IQS, Barcelona, 11-12 de maig. Alimentació amb productes locals a les escoles. Fundació del Món Rural. Fornells de la Selva (Gironès), 12 de maig. MFSF2010. Media for Science. FECYT. Madrid, 12-13 de maig. Presentació del llibre: <i>Derecho(s) frente a las sustancias químicas</i> de Núria Sancho Fortuny. Barcelona, 13 de maig VIII Jornadas de Experimentación en Fruticultura -SECH XIV Jornadas en Producción Vegetal- AIDA. Saragossa, 13-15 de maig. Effective Risk Communication: Theory, Tools, and Practical Skills for Communicating about Risk. Harvard, Boston, 17-19 de maig. 62nd International Symposium on Crop Protection. Gant, Bèlgica. 18 de maig Seminaris científics d'aqüicultura. "Semblants però no iguals: ecologia dels mugílids mediterranis". IRTA. Sant Carles de la Ràpita, 20 de maig. Jornada de circuits curts de comercialització de productes agroalimentaris. Fundació del Món Rural i Rururbal. Cardedeu, 26 de maig. Els aliments funcionals en el entorn actual. Conferència. AIQS. Barcelona, 27 de maig. L'enginyeria Tècnica Agrícola Treballa per al Futur. L'Agricultura cap a l'Horitzó 2020. Jornades COETAPAC 2010. Diverses localitats, consultar el programa. De 25 de març a l'11 de juny.
Juny	<p>ACSA participa</p> <ul style="list-style-type: none"> Jornada sobre la zoonosia de transmissió alimentària a Catalunya. ACSA. Expoaviga, 8 de juny a Barcelona. Jornada El consum de productes ecològics. CUS, ACSA Barcelona, 28 de juny <p>Actes i jornades</p> <ul style="list-style-type: none"> Jornada Control de les Encefalopaties Espongiformes Transmissibles (EET): deu anys. DS, Barcelona, 1 de juny, Taula rodona sobre un nou escenari per a la formació dels manipuladors d'aliments. AVHIC. Barcelona, 2 de juny, Estrategias para el diseño y la gestión de la higiene en la industria alimentaria. IRTA. Monells (Girona), 3 de juny. Jornada tècnica Estratègies per al disseny i la gestió de la higiene a la indústria alimentària. ITRAM HIGIENE, CENTA, l'IRTA i l'Escola de Capacitació Agrària de Monells. Monells, Girona, 3 de juny. II Congrés Espanyol de Gestió Integral de Dejeccions Ramaderes. GIRO. ECOFARM, Barcelona 8-10 de juny. Les Al·lèrgies Alimentàries. Avançar en Seguretat Alimentària. APS, Servei Regional al Camp de Tarragona. Tarragona, 9 de juny

ACTIVITATS MES DESTACADES EN COMUNICACIÓ, DIVULGACIÓ I FORMACIÓ 2010

MES	ACTIVITAT
	<ul style="list-style-type: none"> • 2010 IAFP sixth European Symposium on Food Safety. Dublín, Irlanda, 9-11 de juny. • XV Congreso Internacional de Medicina Bovina. Granada, 9-11 de juny. • Conferència: "Les noves tecnologies aplicades a l'agricultura. El centre Consolidat d'Agrigenòmica", Pere Puigdomènech, director del Centre de Recerca en Agrigenòmica. Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya (mNACTEC). Terrassa, 10 de juny. • Taller de Trazabilidad: Crear valor para llegar al consumidor. Congreso de Productos del Mar Secretaría General del Mar. AECOC. Pontevedra, 10 de juny. • Eurovacum, Congrés Internacional de Bestiar Boví. DAR, Vic, 10 i 11 de juny. • Identification and traceability along the food chain. CE. Brussel·les, 14-15 de juny. • EU Veterinary Week 2010. UE. Brussel·les, 14-20 de juny. • III Jornada de Difusión Tecnol�gica de INNOPAN. Lleida, 16 de juny. • Envasament d'aliments: visió global. CRESCA, Terrassa, Dia 16 de juny. • Jornada sobre Intolerancias y Alergias. CM, Foro alimentario. Madrid, 16 de juny. • Seminari científics d'aqu�cultura. Comunicación intraespecífica en el lenguado. Estudio de la recepción de señales químicas mediante un ElectroOlfatoGramma. IRTA Sant Carles de la Ràpita, 17 de juny. • I Jornadas sobre Zoonosis y Enfermedades Emergentes. Gripe aviar y porcina: situación actual y perspectivas de futuro. CReSA, Mount Sinai ISCIII, Clínic, CSIC, Thomson Reuters Drug New. Bellaterra, Barcelona, 17 i 18 de juny. • Offshore Mariculture 2010. Dubrovnik, Croàcia, 18 de juny • Risk, Governance & Accountability. Society for Risk Analysis (SRA) - Europe conference. 21-23 de juny, Londres, Regne Unit. • Fish consumption during pregnancy and infant neurodevelopment. Seminari en el marc de les sessions d'Epidemiologia i Salut Pública de l'IMIM-Hospital del Mar. CREAL, Barcelona, 22 de juny. • Curso de Microbiología Predictiva: Calidad y Seguridad Alimentaria. Campus de Rabanales, C�rdova. 23-25 de juny. • L'enginyeria Tècnica Agrícola Treballa per al Futur. L'Agricultura cap a l'Horitzó 2020. Jornades COETAPAC 2010. Diverses localitats, consultar el programa. De 25 de març a l'11 de juny.
Juliol	<ul style="list-style-type: none"> • PS2010 - 5� Simposio Internacional Percepnet Ciencias sensoriales y de la percepción. SECS, CRESCA. Barcelona, 2 de juliol. • Jornada Treballs col·laboratius en investigació. Resultats en salut alimentària. APS. Bellaterra, 2 de juliol. • Seminari científics d'aqu�cultura. Gest�n Sanitaria de la Acuicultura (GESAC). Adaptación a la nueva normativa. IRTA Sant Carles de la Ràpita, 8 de juliol. • XII-ICT Congreso Internacional de Toxicología. AETOX, IUTOX, Barcelona 11-15 de juliol. • Avenços científics i situació actual de malalties d'impacte econòmic: grip aviària i campilobacteriosi. Seminari tècnic. CReSA, Bellaterra, 15 de juliol. • La Industria Agroalimentaria ante los Consumidores. Forointeralimentario. Santander, del 26 al 28 de juliol. • Prevención y control de <i>Listeria monocytogenes</i>. Madrid, 27 de julio. • Exposició "Matèria condensada. Cuinar ciència" - Fundació Alícia. Del 8 de juliol a l'1 de novembre de 2010.
Agost	<ul style="list-style-type: none"> • 1st Sustainable Food Chain World Summit. Budapest, 17-22 d'agost. • 28th International Horticultural Congress. Lisboa, Portugal. 22-27 d'agost. • Exposició "Matèria condensada. Cuinar ciència" - Fundació Alícia. Del 8 de juliol a l'1 de novembre de 2010.
Setembre	<ul style="list-style-type: none"> • I Simposio Internacional: Soporte Científico a la Innovación de Productos Pesqueros. ANFACO-CECOPESCA. Vigo, 13-14 de setembre. • SEB Food Security and Safety Symposium. Lancaster University, Lancaster, Regne Unit. 13-15 de setembre. • Jornadas Control de Procesos Ent�ricos Sanidad Animal. SEPOR 2010, Lorca, 15-16 de setembre. • Seminari científics d'aqu�cultura. El d�ficit de sediment del Delta de l'Ebre: causes i conseqüències. IRTA Sant Carles de la Ràpita, 16 de setembre. • XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. Valladolid, del 19 al 22 de setembre. • Jornada Connect-EU Participeu en projectes col·laboratius d'R+D a Europa. ACCIÓ, Tal�ncia. Barcelona, 22 i 23 de setembre. • Conference "Towards a new EU Plant Health Law". EU i Presidència Belga.

ACTIVITATS MES DESTACADES EN COMUNICACIÓ, DIVULGACIÓ I FORMACIÓ 2010

MES	ACTIVITAT
	<p>Brussel·les, 28 de setembre.</p> <ul style="list-style-type: none"> Traceback: a New Tool to the Food Chain Traceability. Isnes, Bèlgica. 28 de setembre. I Jornadas españolas de la Anguila. Azti. Sant Sebastià, 29-30 de setembre. Exposició "Matèria condensada. Cuinar ciència" - Fundació Alcía. Del 8 de juliol a l'1 de novembre de 2010.
Octubre	<ul style="list-style-type: none"> 1st International Conference on Animal Welfare Education. CE. Brussel·les, 1-2 d'octubre. Congrés: Aquaculture Europe 2010. European Aquaculture Society, CIIMAR, CCMAR. Porto, Portugal del 5 al 8 d'octubre. IX Congrés SEAE Qualitat i Seguretat Alimentària. Universitat de Lleida, IRTA. Lleida, 6-9 d'octubre. Trazabilidad en recursos pesqueros. XIII Foro dos Recursos Mariños e da Acuicultura das Rías Galegas. Illa de la Toja, O Grove, Galicia. 7 i 8 d'octubre. EFSA's 15th Scientific Colloquium - Emerging Risks. Parma, Itàlia, 12 d'octubre. 5th Conference of Epidemiological Longitudinal Studies in Europe. ICLS. Pafos, Xipre, del 13 al 15 d'octubre. Cicle de conferències sobre Actualitat Alimentària. ACCA/COFB. Inici: 13 d'octubre Els dijous de salut pública: Les competències professionals i la proposta de formació en Salut Pública. APS. Barcelona, 14 d'octubre. 7ª Reunión de la Sociedad Española de Seguridad Alimentaria. SESAL. Granada, 14-15 d'octubre. 4th International Food and Feed Law Conference: Challenges of Consumer Information. Lexxion. Londres, 14 i 15 d'octubre. The Research & Innovation Forum. IPA 2010. París, França, 17-21 d'octubre. Jornada tècnica: Serveis del dar que requereixen analítiques pròpies de laboratoris agroalimentaris: servei de denominacions i marques (SDM) i servei de regulació de mercats agrícoles (SERMA). DAR. Barcelona, 19 d'octubre. China International Food Safety & Quality Conference. Xangai, Xina del 19 al 21 d'octubre. The Role of Science in Food Policy. Round Table. FPS Health, Food chain safety and Environment, EFSA, Brussel·les, 20 d'octubre. Seminari científic d'aquicultura. La producció de microalgues per a l'obtenció de biodièsel. IRTA Sant Carles de la Ràpita, 21 d'octubre. Food, Nutrition, Physical Activity and Cancer. AICR. Washington DC,, 21 i 22, d'octubre. Primera Jornada sobre Enfermedades Parasitológicas de Moluscos Bivalvos. IRTA Barcelona, 22 de octubre. Advanced Tools for Shelf-Life and Safety Prediction in the Food Chain. SAFE Consortium, AZTI-Tecnalia. Bilbao, 25 d'octubre. 3ª jornada del Pla per a la Promoció de la salut mitjançant l'Activitat física i l'Alimentació Saludable (PAAS). Barcelona, 26 d'octubre. Formulari per la convocatòria dels premis PAAS a l'àmbit educatiu, sanitari, comunitari i laboral per a projectes desenvolupats a Catalunya. 1ª Jornada sobre Neteja Industrial: Sistemes Avançats d'Higienització. CRESKA. 26 d'octubre a Terrassa. I curso internacional sobre Producción Agroalimentaria Sostenible: marco legal sobre los productos fitosanitarios y los límites máximos de residuos en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, INIA, Madrid, 18-29 d'octubre. Exposició "Matèria condensada. Cuinar ciència" - Fundació Alcía. Del 8 de juliol a l'1 de novembre de 2010.
Novembre	<p>ACSA participa</p> <ul style="list-style-type: none"> Presentació de l'informe SAM 2009: La Seguretat Alimentària als Mitjans de Comunicació. ACSA/UPF. Barcelona, 9 de novembre. Formulari d'inscripció. ExpAliments. Una festa amb múltiples activitats al voltant de l'alimentació, la nutrició i els aliments. ACSA/ExpAliments. Santa Coloma de Gramenet, 13 de novembre. Gestió d'al·lèrgens a la indústria alimentària. Jornada tècnica. ACSA/IRTA. Monells, 15 de novembre. Butlleta d'inscripció. <p>Actes i jornades</p> <ul style="list-style-type: none"> FoodPharmaTech 2010. Herning, Dinamarca, 2-4 de novembre. Jornada tècnica Tendències en packaging en el sector alimentari. CENTA-IRTA-ECA

ACTIVITATS MES DESTACADES EN COMUNICACIÓ, DIVULGACIÓ I FORMACIÓ 2010

MES	ACTIVITAT
	<p>Alt Empordà. Monells, 3 de novembre.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Annual Conference on European Food Law 2010. Food labelling, health and nutrition claims and other issues on food information. Trier (Alemanya) 8 i 9 de novembre. • 5º Foro Internacional de Acuicultura. Fiacui 2010. Sonora, Mèxic. 10-12 de novembre. • Second Workshop on Pig Welfare - Improving implementation of EU legislation. Parma, 11 de novembre. • Gran Recapte d'Aliments 2010. Banc dels Aliments. Mercats i Supermercats de Catalunya, 12 i 13 de novembre. • Hi Europe 2010. Health Ingredients conference. Madrid, 16-18 de novembre. • Foro Interalimentario "nuevos riesgos, nuevas estrategias". SESAL. 17 de novembre a Madrid. Inscripció gratuïta a comunicacion@forointeralimentario.org • Measuring Food Safety and comparing self checking systems. AFSCA. Brussel·les, Bèlgica. 17 de novembre. • European Horse Network Conference. EHN. Brussel·les, 17 de novembre. • Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria. Ainia. València, 17 i 18 de novembre. • Seminaris científics d'aqüicultura. Detecció de biotoxines: biosensors o cèl·lules? IRTA. Sant Carles de la Ràpita, 18 de novembre. • IX Workshop sobre métodos rápidos y automatización en microbiología alimentaria. UAB. Bellaterra, Cerdanyola del Vallès, 23-26 de novembre • Nanotechnology in the Food Chain Opportunities & Risks. EFSA/AFSCA. Brussel·les, Bèlgica. 24 de novembre. • Improving the welfare of horses during transport: the importance of enforcement. FVE. CE, Brussel·les, 29 de novembre. • 1^{as} Jornadas Técnicas de Unidades Caninas de Biotdetección. SESAL. Bellaterra, 30 de novembre.
Desembre	<p>ACSA participa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jornada UE i Veterinària - One health, seguretat alimentària i altres conceptes. European Veterinary Week. ACSA/UAB/CE. Bellaterra, 10 de desembre. • V Jornada de Seguretat Alimentària i Administració Local: El gran escenari de la venda directa del productor al consumidor. Els mercats no sedentaris i les fires. ACSA/DiBa. Barcelona, 16 de desembre. <p>Actes i jornades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mediterráneo: jornadas de estudio sobre la calidad y la seguridad alimentaria. Conferencia Final: Alimentos mediterráneos y sostenibilidad. UAB. Barcelona, 1 de desembre. • Seminaris científics d'aqüicultura. Detección de biotoxinas lipofílicas mediante LC-MS/MS y perspectivas de implementación en los programas de seguimiento. IRTA Sant Carles de la Ràpita, 2 de desembre. • X Memorial Enric Casassas: La seguretat alimentària i la química analítica. UB. Barcelona, 2 de desembre. • Assessment of EU nutrition policy. Brussel·les, 8-9 de desembre. • Debats científics de l'Agència de Salut Pública de Barcelona: L'ús de les noves tecnologies com a suport a la inspecció. Barcelona, 14 de desembre. • La determinació de metalls en aliments i pinsos. Últimes tècniques: ICP-MS, dilució isotòpica, especiació. Jornada tècnica. Barcelona, 14 de desembre.

Publicacions periòdiques ACSA

L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària edita una publicació electrònica anomenada InfoACSA. És un butlletí electrònic de publicació mensual que conté un article breu, i recull notícies d'actualitat, publicacions recents i actes relacionats amb la seguretat alimentària. D'altra banda, existeix també una altra publicació, el butlletí electrònic *Acsa Brief*, que té com a objectiu informar (breument i de manera específica i actualitzada) els professionals i els consumidors sobre nous temes que puguin tenir incidència en la seguretat alimentària. No té una periodicitat preestablerta, ja que s'edita en moments en què un determinat tema suscita interès. El temes centrals tractants en aquestes dues publicacions són també un indicador de les qüestions que han estat més rellevants en seguretat alimentària durant l'any.

INFOACSA	
ANY	
2006	<ul style="list-style-type: none">▪ Entra en vigor el paquet d'higiene a la Unió Europea▪ Percepcions socials de la seguretat alimentària a Catalunya▪ Estudi de dieta total▪ La condicionalitat▪ Els hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP)▪ Participació en el Pla de seguretat alimentària▪ La nanotecnologia▪ L'agricultura ecològica▪ Resistència antimicrobiana▪ Nous aliments▪ La seguretat alimentària en el baròmetre del CIS▪ La zoonosi a la Unió Europea
2007	<ul style="list-style-type: none">▪ Les declaracions nutricionals i de propietats saludables▪ L'estratègia europea per al benestar dels animals.▪ Pla de vigilància i control de residus en animals, vegetals i aliments (PRAVA)▪ Les micotoxines▪ La informació nutricional a l'etiqueta▪ La histamina i altres amines biogènics▪ Nova publicació: La seguretat alimentària a Catalunya▪ Prevenció de l'anisakiosi▪ Norovirus▪ Com es percep la seguretat alimentària a Catalunya?▪ Mengem salut▪ La malaltia celíaca
2008	<ul style="list-style-type: none">▪ Pla de promoció de l'alimentació i l'agricultura ecològiques▪ La intoxicació per azaspiràcids (AZP)▪ Alerta per productes amb melamina▪ Canvi climàtic i seguretat alimentària▪ Atribuir l'origen de malalties humanes▪ La listeriosi▪ Informació alimentària▪ Els complementos alimentosos▪ Contaminants químics en peix i marisc a Catalunya

INFOACSA	
ANY	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'estratègia europea per al benestar animal ▪ Clonatge animal ▪ Informe de la zoonosi a Europa
2009	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Els titulars de 2008 ▪ Fórmules comunicatives generadors de confiança i bones pràctiques ▪ Base de dades de GBPH ▪ Staphylococcus aureus resistent a la meticil·lina (MRSA) ▪ La grip A(H1N1) ▪ Els bacteriòfags ▪ Qualificació presumpta seguretat (QPS) ▪ El marc estratègic Un món, una salut ▪ La descontaminació de carcasses d'aus ▪ Les dues accepcions de seguretat alimentària ▪ Percepció i seguretat alimentària en immigrants ▪ L'informe SAM de l'any 2008
2010	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Els additius inútils ▪ Revisió 2009 ▪ Societat i política agrària comuna ▪ Enzims d'ús alimentari ▪ Aliments crus ▪ La sanitat vegetal

ACSABRIEF	
ANY	
2007	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Colorants Sudan
2008	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vermell 2G
2009	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avaluació de la seguretat dels OGM ▪ Reavaluació de plaguicides ▪ L'acrilàmida
2010	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Listeria monocytogenes ▪ Dioxines i PCB ▪ Tractaments per eliminar l'anisakiosi en productes de la pesca ▪ La febre Q. Una zoonosi emergent ▪ Arsènic. Dades recents sobre exposició i risc ▪ Alumini ▪ Bisfenol A (BPA) ▪ Àcids grassos trans. Un contaminant que es pot evitar ▪ El furan. Un contaminant dels aliments cuinats ▪ Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i nivells de seguretat

Font: Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

4.2. Normativa

Les normes publicades en un determinat període poden ser un bon indicador de quins són els temes prioritaris cap als quals orienten la seva atenció les institucions responsables de la gestió del risc, així com a la societat en general. Tanmateix, cal tenir present l'espai de temps transcorregut entre la iniciativa de regulació i la publicació efectiva en els diaris oficials. A excepció feta de les normes que es publiquen de forma urgent, aquest factor retard fa que l'estudi de les normes publicades durant un any determinat ens ofereixi informació dels temes més treballats durant aquest any, així com dels anys immediatament anteriors.

El nombre de normes publicades en els diferents diaris oficials en matèria de seguretat alimentària es resumeixen en els dos quadres següents. En el primer quadre es classifiquen en funció del diari oficial en que estan publicades i, en el segon, per l'àmbit o tema a què afecten principalment:

Nombre de normes publicades per tipus de diari oficial

DIARI OFICIAL	NOMBRE				
	2006	2007	2008	2009	2010
BOE	56	37	48	45	23
DOGC	21	5	5	4	7
DOUE	237	195	243	143	129
TOTAL	305	237	296	193	159

Font: Base de dades de legislació ACSA

Nombre de normes publicades per àmbits

ÀMBIT	NOMBRE				
	2006	2007	2008	2009	2010
Additius i coadjuvants	7	8	12	10	5
Aigua i gel	1	0	0	5	1
Alimentació animal	28	37	33	12	4
Altres productes d'origen animal	1	3	3	0	0
Aromes	4	0	3	0	0
Benestar animal	2	2	2	3	2
Carns i derivats	5	1	7	0	0
Comercialització	-	-	-	7	0
Complements alimentosos	3	1	0	4	0
Conservació	1	1	0	0	1
Contaminants	12	3	3	3	8
Control oficial	6	15	6	14	6
Declaracions propietats saludables	-	-	-	8	10
Emmagatzematge i transport	1	2	-	0	0
Enzims	2	3	4	0	0
Etiquetatge	4	1	9	12	9
Higiene	7	1	6	0	2
Hortofructícoles i derivats	3	1	2	0	0
Identificació i trasllat d'animals	5	2	7	6	3
Importacions i exportacions	2	1	16	10	19
Legislació marc, ordenació i correccions	11	4	2	4	22
Llet i productes làctics	5	1	5	1	0
Materials en contacte amb aliments	6	1	4	3	1
Nous aliments	6	1	8	11	3
Olis i greixos	-	-	5	1	0
Organismes genèticament modificats	8	14	8	6	16
Ous i ovoproducció	2	0	6	0	0
Pesca, mol·luscs i altres	6	1	6	1	0
Fitosanitaris	47	42	67	25	12
Plans de vigilància	1	1	-	3	5
Producció ecològica	7	5	7	1	4
Productes dietètics	5	1	3	3	0
Protecció consumidors	-	-	-	3	1
Qualitat	-	22	-	2	2
Tractaments per radiació	-	-	-	2	1
Residus	12	25	10	1	0
Sanitat animal	20	45	17	21	9
Sanitat vegetal	5	1	3	3	3
Subproductes	5	5	3	5	7
Vins i caves	6	5	8	4	2
Zoosanitaris	7	7	6	9	10
Zoonosi i agents zoonòtics	68	29	21	4	0
TOTAL	312	392	296	223	168

Font: base de dades de legislació de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

Nota: una mateixa norma pot afectar a més d'un àmbit.

De l'anàlisi del nombre i tipus de normes publicades l'any 2009, en podem destacar algunes qüestions que convé considerar:

- Com en anys anteriors, la major part de les normes han estat publicades al Diari Oficial de la Unió Europea (DOUE), cosa que indica la importància de les institucions europees pel fet de tenir conferides la major part de les

competències de regulació normativa en seguretat alimentària. Als estats i a les regions els correspon els seu desenvolupament, la seva adaptació a l'ordenament intern i la seva execució, així com la regulació del comerç local i al detall. No ha d'estranyar, doncs, la desproporció entre el volum de publicació al DOUE i a la resta de diaris oficials.

- Més concretament, a Catalunya s'han publicat un total de 4 normes, de les qual una es referia a la regulació de l'eliminació dels subproductes de la vinificació, l'altra a la designació del Laboratori Interprofessional Lleter per a l'anàlisi de control oficial, una altra a l'aplicació de mesures addicionals contra l'encefalopatia espongiforme bovina i, finalment, la **Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública**. Aquesta última és una norma de gran importància, atès que estableix els principis i les bases legals de la intervenció pública en seguretat alimentària pel que fa a les fases de transformació, distribució i venda d'aliments, així com les potestats sancionadores i d'aplicació de mesures cautelars en els casos que sigui necessari.
- Hi ha determinats àmbits que destaquen per un nombre de normes publicades més elevat. Per ordre d'importància, cal esmentar els fitosanitaris, considerant el nombre referents als límits màxims de residus en aliments i a l'autorització de l'ús de determinades substàncies actives en sanitat vegetal. La sanitat animal és un altre dels àmbits a destacar, amb normes referides a la grip aviària, les encefalopaties espongiformes transmissibles, la febre catarral ovina, la malaltia d'Aujeszky i el programes de lluita contra la salmonel·la.
- Convé també destacar les resolucions referides a declaracions de propietats saludables dels aliments, en la seva major part denegades, i l'autorització de nous aliments o nous ingredients, que també són objecte d'una destacada activitat normativa.
- Les normes relatives a la importació de productes es refereixen especialment a la presa de mesures per evitar l'entrada a la Comunitat de productes contaminats amb determinats perills, com és el cas de les aflatoxines, els productes procedents de la Xina, l'oli de gira-sol procedent d'Ucraïna i determinats fitosanitaris, productes agrícoles procedents de països afectats per l'accident nuclear de Txernòbil, entre altres qüestions.

- Les normes de benestar animal han tingut també una posició destacada en publicar-se noves normes relatives al moment del sacrifici o al benestar del porc i dels vedells.
- En l'àmbit de la sanitat vegetal, les normes publicades han estat adreçades principalment a aplicar mesures de protecció davant la introducció a la Comunitat d'organismes nocius per al vegetals.
- Dins de l'àmbit de les regulacions estatals, cal fer menció de la publicació del Reial decret 1487/2009, relatiu als complements alimentaris; el Reial decret 1409/2009, que regula els pinsos medicamentosos; i el Reial decret 30/2009, que regula la comercialització dels bolets per a ús alimentari.

Pel que fa al nombre i tipus de normes publicades l'any 2010, destaquem els punts següent:

- La dinàmica de publicacions ha estat similar a la d'anys anteriors, amb la major proporció de normes publicades al Diari Oficial de la Unió Europea (DOUE).
- A Catalunya s'han publicat un total de 7 normes al Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya, entre les quals podem destacar: un dictamen sobre la utilització del logotip Lletra Q en llet i productes làctics; un decret legislatiu relatiu a serveis en el mercat interior; el Decret 114/2010, de l'Observatori de l'alimentació i l'agricultura ecològiques a Catalunya; la Llei 22/2010, del **Codi de consum de Catalunya**; la Llei 2/2010, de pesca i acció marítimes; el Decret 15/2010, de distribució de funcions en matèria de subproductes animals no destinats al consum humà; el Decret 85/2010, sobre el pesatge, classificació i marcatge de canals porcines; i l'Ordre AAR/49/2010, per la qual es crea el Comitè en matèria de sanitat vegetal en producció ecològica.
- De forma similar a anys anteriors, hi ha determinats àmbits que destaquen per un nombre de normes publicades més elevat. Per ordre d'importància, cal esmentar els fitosanitaris, els zoosanitaris i les importacions.
- Convé també destacar les resolucions referides a declaracions de propietats saludables dels aliments, ja que el 2009 i el 2010 han estat anys de tramitació dels expedients d'autorització corresponents. Convé destacar el fet que la majoria de sol·licituds han estat denegades.

- Les normes de benestar animal han continuat també el seu procés de regulació per sectors, entre els quals cal destacar la publicació de noves normes relatives als pollastres.
- Dins de l'àmbit de les regulacions estatals, cal fer menció de la publicació de normes en matèria d'organismes modificats genèticament; sanitat vegetal; subproductes animals; benestar dels vedells i dels pollastres; zoosanitaris i de regulació de substàncies actives de zoosanitaris. Cal també destacar, per la seva singularitat, el Reial decret 496/2020, pel qual s'aprova la norma de qualitat per a productes de confiteria i pastisseria i la Llei 1/2010 de reforma de la Llei d'ordenació del comerç al detall.

Com podem observar, la publicació de normativa en matèria de seguretat alimentària és contínua i abundant. El fet que s'hagin publicat més de 1.500 normes en un període de 5 anys és indicatiu de la complexitat i multifactorialitat d'un àmbit en què, a més, hi ha contínues modificacions sobre les quals tant els operadors com els organismes públics responsables han d'estar pendents per tal de treballar amb informació actualitzada.

Al web de l'ACSA, en l'apartat legislació, hi ha disponibles i actualitzades totes les normes publicades. En el cas de normes que es consideren d'especial rellevància, es posa un titular en l'apartat de notícies i es comenta breument la norma i les novetats que incorpora. La finalitat d'aquest servei és que els operadors econòmics disposin de tota la legislació alimentària perquè es puguin ajustar als nous requeriments legislatius a mesura que es van publicant. En el quadre següent es recullen les normes que han estat destacades en el web de l'ACSA aquests darrers anys.

NORMATIVES DESTACADES	
ANY	
2006	<ul style="list-style-type: none"> Nova regulació sobre prevenció de la parasitosi per anisakiosi en productes de la pesca. Nova regulació per als aliments elaborats a base de cereals i aliments infantils per a lactants i nens de poca edat. Modificació de la llista positiva per a la fabricació de plàstics destinats a entrar en contacte amb els aliments. Modificació dels límits i dels mètodes analítics de metalls pesants per a productes pesquers. Normes generals de producció integrada a Catalunya. Decisió de la Comissió Europea, per la qual es prohibeix la comercialització del mató fabricat en una central lletera del Regne Unit. Normes de qualitat per a formatges i formatges fosos. La Comissió Europea aprova un manual de diagnòstic de la grip aviària. Atorització permanent de tres preparats enzimàtics per al seu ús en l'alimentació animal. Recomanació de la Comissió pel que fa a la prevenció i la reducció de la contaminació de cereals per toxines de fusàrium. Reial decret 891/2006, pel qual s'aproven les normes tecnicosanitàries aplicables als objectes de ceràmica per a ús alimentari. Nou reglament sobre les normes de comercialització dels ous. Es modifiquen les llistes d'additius i auxiliars tecnològics que es poden utilitzar en els productes alimentosos transformats de la producció agrària ecològica. Publicat el reial decret pel qual es deroguen determinades disposicions en matèria d'higiene i producció i comercialització de determinats productes alimentaris d'origen animal. S'inclouen determinades substàncies en la Directiva de complementos alimentosos. Es prohibeix l'ús de l'acetamida com a substància aromatitzant en els productes alimentosos. Límits màxims de dioxines i bifenils policlorats (PCB) en aliments. La UE adopta noves mesures de lluita contra la influència aviària. L'ús del terme bio passa a ser exclusiu de la producció agrària ecològica.
2007	<ul style="list-style-type: none"> Modificació del reglament relatiu als criteris microbiològics. Nous continguts màxims de micotoxines en el blat de moro. S'aprova una nova normativa sobre materials i objectes de pel·lícula de cel·lulosa regenerada. Actualització de mètodes i valors límit per caracteritzar els olis d'oliva i de sansa d'oliva. Nous nivells d'additius en torrons i massapans. Noves disposicions relatives a la salmonel·la. Reglament Sanitari Internacional. Pla de desenvolupament rural 2007-2013. Autoritzat un oli enriquit amb fitosterols o fitostanols com a nou ingredient alimentari. Transposició de la nova directiva comunitària en matèria de substàncies indesitjables en alimentació animal. Actualització de la legislació comunitària en matèria de contaminants en aliments. Recomanació de la Comissió relativa al seguiment de furan en productes alimentosos. Normes sanitàries específiques per als petits establiments agroalimentaris rurals. Vitamines, minerals i altres substàncies en aliments. Declaracions nutricionals i propietats saludables. Nou reglament pel qual es fixa el contingut màxim de determinats contaminants en els productes alimentaris.
2008	<ul style="list-style-type: none"> S'autoritza la comercialització de productes que contenen soja modificada genèticament MON 89788. Retirada d'autoritzacions de productes fitosanitaris. Noves condicions per importar productes alimentaris i pinsos procedents de la Xina, a conseqüència de noves troballes de melamina. Es fan permanents determinades mesures transitòries del paquet d'higiene. Actualitzada la llista de vitamines i sals minerals que poden declarar-se en l'etiqueta dels aliments, així com la llista de factors de conversió de l'energia. Criteris de puresa dels additius alimentaris diferents dels colorants i dels edulcorants. Versió codificada. Normes sobre producció i etiquetatge de productes ecològics.

	<ul style="list-style-type: none"> • Modificació de la norma de qualitat per a determinats tipus de llet deshidratada. • Modificació del Reglament 396/2005, relatiu als LMR de plaguicides. • Nous continguts màxims de plom, cadmi i mercuri en els aliments. • La CE imposa mesures de protecció als productes de la pesca de Gabon. • S'amplia el període per a la comercialització de juntes de tapes amb els LME transitoris. • Prohibició de la substància aromatitzant 2-metilbutà-1,3-diè. • Nous nivells de manganès en els aliments dietètics per a usos medicinals destinats a lactants. • Es publica la versió codificada per la qual es fixen els criteris de puresa dels edulcorants. • Nova normativa sobre preparats per a lactants i preparats de continuació. • Refosa de normes sobre substàncies per a la fabricació de materials i objectes destinats a entrar en contacte amb els aliments. • Codi comunitari de pràctiques i tractaments enològics. Versió consolidada. • El Consell Europeu aprova les posicions comunes amb vista a l'adopció de nous reglaments sobre additius, enzims i aromes. • Condicions especials a la goma de guar importada de l'Índia. • Normes tècniques per a l'elaboració i la presentació de declaracions de propietats saludables. • Harmonització dels límits màxims de residus (LMR) de plaguicides a la Unió Europea. • Disposicions específiques sobre comercialització d'ous. • Versió consolidada de la normativa relativa a la llista positiva dels additius alimentaris diferents dels colorants i els edulcorants. • Estudis de prevalença de Staphylococcus aureus resistent a la meticil·lina (SARM) en porcí.
2009	<ul style="list-style-type: none"> • Neotam: E 961, nou edulcorant d'ús alimentari permès a la Unió Europea. • Reglament relatiu a la protecció dels animals en el moment de la matança. • Marc jurídic europeu per aconseguir un ús sostenible de plaguicides. • El Govern aprova el Codi de consum de Catalunya. • Es publica un nou reglament sobre subproductes animals. • S'actualitza la llista de quantitats diàries recomanades (QDR). • Reglament sobre la comercialització de productes sanitaris. • La UE publica llistes de declaracions de propietats saludables. • El MARM aprova la Guia de l'etiquetatge facultatiu de carn de xai i cabrit. • Nova llista de substàncies nutritives que es poden afegir als aliments dietètics i als aliments per a usos mèdics especials. • Nova normativa sobre complementos alimentosos. • Nova normativa espanyola sobre criteris específics de puresa dels colorants i dels additius alimentaris diferents dels colorants i edulcorants. • S'actualitzen les normes sobre pinsos medicamentosos. • Canvis en les mencions dels aliments apropiats per a persones amb intolerància al gluten. • Noves normes d'aplicació del Reglament (CE) núm. 479/2008, pel qual s'estableix l'OCM del mercat vitivinícola. • Versió refosa de la Directiva sobre explotació i comercialització d'aigües minerals naturals. • La UE regula els materials intel·ligents destinats a entrar en contacte amb els aliments. • Versió refosa de la directiva relativa als productes dietètics. • Nous additius per a pinsos per reduir la contaminació per micotoxines. • Actualització del document d'orientació per al control de les aflatoxines en aliments importats. • Norma sobre la informació que s'ha d'adjuntar als animals destinats al consum humà. • Nou real decret sobre normes d'identitat i puresa dels edulcorants alimentosos. • Modificació del Reglament (CE) núm. 1019/2002, de normes de comercialització de l'oli d'oliva. • Requisits en l'etiquetatge i la traçabilitat de la carn de boví. • S'actualitzen les llistes dels bolets comestibles i no comestibles del CAE. • Etiquetatge i composició de productes alimentaris per a persones amb intolerància al gluten. • L'EFSA publica la llista de les declaracions saludables per a l'avaluació d'acord amb l'article 13 del Reglament (CE) núm. 1924/2006. • Versió codificada de la normativa sobre criteris específics de puresa dels colorants alimentaris. • Aspectes destacables del nou reglament sobre additius alimentaris.

2010	<ul style="list-style-type: none"> • La Comissió Europea revisa les directrius sobre l'aplicació del Reglament (CE) núm. 178/2002. • S'autoritza l'ús de l'edulcorant neotam (E-961) a Espanya. • El iode i el ferro a l'etiqueta dels aliments. • Extracte de romaní, goma de càssia, neotam i altres additius. • Nous additius aprovats. • Es modifica la norma sobre medicaments veterinaris. • Confiteria, pastisseria, brioixeria i rebosteria. • Noves varietats de blat de moro i de patata genèticament modificats. • Aflatoxines en productes alimentaris. • Es deroga el Reial decret 202/2000, relatiu als manipuladors d'aliments. • Continguts màxims de mercuri en els pinsos. • Declaracions nutricionals relatives a l'omega-3 i altres greixos. • Contingut màxim d'ocratoxina A en espècies i regalèssia.
------	---

5

Percepció i repercussió social

5.1. Percepcions socials de la seguretat alimentària a Catalunya

L'estudi de percepció disponible més recent a Catalunya es va portar a terme l'any 2005, per encàrrec de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària a l'empresa d'estudis d'anàlisi social aplicada ANSOAP. Les conclusions principals de l'estudi, titulat **Exploració de les percepcions socials sobre la seguretat alimentària a Catalunya**, van ser les següents:

- La percepció de la seguretat dels aliments no es pot separar de les valoracions que es fan d'altres dimensions rellevants, com la qualitat organolèptica, la imatge corporal, i les consideracions ètiques o mediambientals i la seguretat dieteticonutricional.
- No es detecta una situació generalitzada de desconfiança amb relació a la seguretat alimentària. S'observa una percepció generalitzada que la situació, pel que fa a la seguretat alimentària, és millor que en el passat.
- Hi ha una demanda de mecanismes de control més eficaços.
- Les formes de producció alimentària susciten inquietud per diferents motius, de manera general des de la perspectiva de la salut humana i de l'estat del medi ambient. Les preocupacions principals són els productes químics en l'agricultura; els productes prohibits i els antibiòtics en la ramaderia, les formes de cria intensives; la contaminació de sòls, aigua i aire; l'ús d'additius.
- Pel que fa a la confiança en els agents, s'evidencia una gran confiança en la indústria alimentària, una confiança molt inferior en els productors de carn, seguida de la confiança en els productors agrícoles i en la producció artesana. Des del moment que els aliments arriben al mercat al detall, s'interpreta que la responsabilitat que aquests siguin segurs recau en els venedors i en els mateixos consumidors.
- El detallista és molt sovint qui aporta més confiança al consumidor. Té, així, un paper clau en la transmissió de la sensació de control, de compliment de les normes i d'existència de garanties, alhora que és percebut com a guia en la recerca de la qualitat alimentària entesa en un sentit ampli.
- Hi ha un coneixement escàs sobre la seguretat higienicobacteriològica pel que fa als riscos i les pràctiques correctes que s'han d'aplicar.

- Pel que fa a l'adquisició de coneixements en matèria alimentària, en situació de *normalitat*, els coneixements s'han adquirit, en aquest ordre, per l'experiència pròpia, la família, els venedors, l'educació formal i els mitjans de comunicació. S'inverteix la relació en el cas de situacions de crisi alimentària, i, alhora, es redueixen les fonts als mitjans de comunicació i als venedors.
- Es considera que els mitjans de comunicació tenen un paper clau en les crisis alimentàries, i es qualifica aquest paper d'alarmista. Tanmateix, s'entén que transmeten una informació considerada necessària i com un dret inalienable.

Font: Estudi sobre les percepcions socials de la seguretat alimentària a Catalunya (ANSOAP).

Durant l'any 2008 es va portar a terme l'estudi **Informació i coneixements sobre la seguretat alimentària entre els consumidors catalans: exploració de formes comunicatives generadores de confiança i bones pràctiques**. En aquest estudi, encarregat per l'ACSA a ANSOAP, s'aborden elements clau per a la comprensió de les percepcions sobre la seguretat alimentària. S'estudien els processos d'informació i de generació de coneixements que segueixen els consumidors catalans en relació amb les qüestions que giren al voltant de la seguretat alimentària. Un enfocament, doncs, que orienta per establir els factors que afecten i condicionen aquestes percepcions, amb la qual cosa pretén obrir noves vies per a una comunicació eficaç i eficient sobre la seguretat alimentària.

Es tracta d'un document extens que sintetitzem en els punts clau següents:

- La informació emesa no necessàriament equival a informació entesa, interioritzada o acceptada; hi poden haver barreres en la comprensió, en la percepció de rellevància o en la credibilitat del missatge.
- La captació d'un missatge emès pels mitjans de comunicació de masses és eminentment selectiva; així doncs, perquè un missatge sigui seleccionat ha de complir el criteri de rellevància: personal, social o situacional.
- La rellevància ha de ser copsada en primera instància; no n'hi ha prou amb el fet que un missatge sigui intrínsecament rellevant per al receptor: si aquesta rellevància no és evident, el missatge pot ser desestimat.
- La comunicació personal atrau amb més eficàcia l'atenció del receptor del missatge. Entre els avantatges de la comunicació personal destaca el fet que es pot adaptar en cada moment el missatge al receptor, en funció de la seva

atenció —la qual es pot reclamar de diferents maneres, si l'emissor veu que és insuficient—, del seu grau de comprensió, del seu interès i de les seves rèpliques. Sobretot, es pot personalitzar el missatge, a fi de constatar la rellevància que aquest té per a un receptor particular.

- Els coneixements previs sobre una qüestió faciliten que es presti atenció a un missatge; per exemple, les representacions relatives als riscos que suposa l'ou vinculades amb la salmonel·losi faciliten captar l'atenció vers els missatges que s'hi refereixen.
- Una part dels missatges emesos pels mitjans de comunicació —els més directes i redundants— acaba formant part de les representacions compartides i ben interioritzades sobre l'alimentació. Amb tot, no n'hi ha prou amb el fet que un missatge aparegui en els mitjans de comunicació; cal, també, que la comunicació personal sigui molt activa, la qual cosa es produeix quan es tracta de qüestions percebudes rellevants: les relatives a la salut acostumen a complir el criteri de rellevància personal.
- Les situacions d'elevades receptivitat i permeabilitat s'han produït davant dels missatges relatius a l'alimentació i la seguretat alimentària, encara que també s'han donat situacions contràries —amb receptivitat i permeabilitat molt baixes. Si es vol que determinats missatges arribin, cal enviar-los en el moment adient: quan les possibilitats que el missatge sigui seleccionat i processat són màximes i evitar aquells moments en què és previsible obtenir una acollida més dolenta. Això suposa optar preferentment per missatges específics adreçats a poblacions diana concretes, més que no pas per grans campanyes genèriques.
- Determinades informacions —que poden ser obviades en situacions ordinàries per ser considerades irrellevants— poden adquirir una notable rellevància en circumstàncies específiques; és a dir, determinades situacions posen en evidència la necessitat de prestar atenció a missatges que en situació normal no s'atendrien. Aquesta rellevància situacional també ha de ser aprofitada a l'hora de decidir quan i a qui —població diana— és més recomanable d'adreçar la informació.
- L'arribada d'un mateix missatge per diferents vies (televisió, ràdio, premsa) i en diferents formats (noticiaris, programes divulgatius, etc.) n'incrementa l'eficàcia comunicativa.
- Les qüestions no percebudes immediatament rellevants necessiten ser reiterades per fer eficaç la comunicació d'un missatge.

- La televisió, la ràdio i els titulars de premsa faciliten la generació d'impressions sobre les qüestions que tracten, amb la qual cosa obren la via perquè es desvetlli l'interès, però no generen coneixement.
- La comunicació en línia, la premsa, els llibres i els tríptics contribueixen a generar coneixement.
- La comunicació personal afavoreix la generació de coneixement; en aquest sentit, cal destacar el paper dels experts i dels líders d'opinió: definim *líders d'opinió* com aquelles persones que l'entorn relacional immediat considera més ben informades, les opinions de les quals, per tant, són tingudes per fiables.
- La comunicació personal per la via dels experts en l'àmbit de la salut (professionals de la medicina, la farmàcia, la infermeria) hauria de ser una via preferent per transmetre informació sobre qüestions relatives a la seguretat alimentària, però es detecten mancances en aquest sentit.
- Internet ocupa un espai creixent i privilegiat en relació amb la informació cercada activament.
- La cerca activa d'informació en diferents mitjans només és duta a terme una part de la població, però cal tenir en compte que els líders d'opinió en solen formar part i que, posteriorment, difonen aquesta informació.
- La informació sobre seguretat alimentària a Internet s'ha de poder trobar fàcilment i ha de ser clara i entenedora, alhora que seriosa i ben contrastada, tant en situació de normalitat com, més particularment, en situació de crisi.
- La informació cercada activament és processada i interioritzada en major mesura que la informació *trobada*.
- La cerca activa d'informació es veu afavorida pels missatges que apareixen en els mitjans de comunicació de masses.
- La condició necessària per cercar informació activament és que sigui rellevant.
- Les qüestions relatives a l'alimentació i la salut solen ser de rellevància personal i, per tant, objectius potencials de cerca.
- Algunes qüestions relatives a les formes de producció alimentària presenten rellevància social per a una part significativa de les persones entrevistades

—en particular, les percebudes problemàtiques—, per la qual cosa també són un objectiu potencial de cerca.

- El portal web de l'ACSA —i el de l'AESAN— rep en general una valoració positiva, i fins i tot les persones que no són usuàries d'Internet o les que consideren que no els interessa cercar informació sobre aquestes qüestions valoren positivament el fet que el web existeixi i que la informació estigui disponible. Així com una bona part de la informació de les etiquetes no es mira mai, però hom vol que hi sigui —perquè la mera presència suposa una garantia—, l'accés públic i fàcil a la informació es percep com un dret de primer ordre, encara que no se'n faci ús.
- Els tríptics apareixen com una eina interessant i potencialment útil, però han de superar diversos obstacles, els més importants dels quals fan referència a l'accessibilitat i a la percepció immediata de rellevància, condició —aquesta última— necessària per captar l'atenció. La seva eficàcia es reforçaria amb la comunicació personal.
- Les associacions de consumidors i les associacions *especialitzades* gaudeixen de credibilitat, en general, però han de jugar un paper més destacat en la transmissió d'informació sobre seguretat alimentària.

Font: l'estudi Informació i coneixements sobre la seguretat alimentària entre els consumidors catalans: exploració de formes comunicatives generadores de confiança i bones pràctiques.

Els resultats d'aquest treball són una important contribució per tal de donar un enfocament eficaç i eficient a les intervencions públiques en matèria de comunicació en seguretat alimentària.

Tot i que està fora del període 2006-2007, convé fer referència al projecte d'anàlisi sociològica impulsat per l'ACSA sobre la informació i coneixements relatius a la seguretat alimentària entre els consumidors catalans, amb l'objectiu de conèixer els **nivells de coneixement i percepció i confiança** dels consumidors catalans. Aquest estudi, que tindrà continuïtat en els propers anys, es va portar a terme per primera vegada el setembre de 2011 a partir de 700 enquestes a ciutadans distribuïts per tot el territori de Catalunya. Les principals conclusions d'aquest estudi són les següents:

- La percepció de seguretat en els aliments és relativament alta.
- La presència de pesticides i la de productes químics són els elements que més preocupen els ciutadans.
- Els aliments frescos no envasats i els establiments que tenen relació directa amb el producte fresc són els que generen més confiança entre els ciutadans.
- La congelació i descongelació reiterada és considerada la pràctica més insegura, quan en realitat no ho és. Rentar-se les mans és la segona resposta més esmentada, a una gran distància de la resta, i la mala cocció dels aliments és la resposta menys rellevant per part del ciutadà, tot i ser una de les pràctiques de seguretat més importants: són els més joves els que més clar declaren tenir-ho.
- El 3,4% dels enquestats declaren haver patit alguna experiència de intoxicació alimentària els darrers 12 mesos: els homes i les llars sense fills són els que presenten una incidència més alta (4,4% i 4,0%, respectivament).
- El menjar cuinat i consumit a casa és, amb diferència, el que genera menor nombre d'experiències de intoxicació. D'altra banda, el menjar preparat i consumit fora de casa és el que ha provocat més problemes.
- La seguretat es relaciona tant amb el concepte *saludable/nutritiu* com amb el concepte *elaborat en condicions higièniques i sanitàries adequades*: aquest últim és més esmentat entre la gent de 25 a 49 anys. La *no perillositat* és el tercer concepte que s'associa a la seguretat.

A partir de les dades recollides, l'estudi permet calcular l'índex de confiança en la seguretat alimentària, que se situa en un 6,50 en una escala de l'1 al 10; també permet calcular l'índex de seguretat de les llars, que està en un 6,45 i que es calcula a partir de la ponderació de dades sobre coneixements, pràctiques i usos declarats pels entrevistats.

La continuïtat d'aquest projecte permetrà avaluar i observar tendències respecte als resultats de les accions preses en els àmbits de la informació, sensibilització, promoció de pràctiques correctes, vigilància i control pel que fa a la confiança, a més de millorar el coneixement, les pràctiques i els usos de la ciutadania.

5.2. Consultes, denúncies i queixes

Les consultes fetes pels ciutadans i altres participants en la cadena alimentària, així com les denúncies i queixes fetes en diferents instàncies oficials, són també elements que poden ajudar a conèixer la situació de la seguretat alimentària i a conèixer quins són els principals temes que preocupen els ciutadans i el conjunt de la societat.

Pel que fa a les consultes adreçades a l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, destaquen les de caràcter informatiu (autoritzacions, autocontrols, higiene, manipuladors, normativa i publicacions) i la sol·licitud de publicacions, cosa que consolida l'ACSA com a referent quant a informació en seguretat alimentària.

Consultes

Consultes adreçades a l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (2006-2010)

	2006			2007			2008			2009		2010	
	CORREU ELECTRÒNIC	TELEFÒNIQUES	TOTAL	CORREU ELECTRÒNIC	TELEFÒNIQUES	TOTAL	CORREU	TELEFÒNIQUES	TOTAL	CORREU ELECTRÒNIC	TOTAL	CORREU ELECTRÒNIC	TOTAL
Additius i coadjuvants	4	8	12	7	1	8	7	6	13	7	7	4	4
Autoritzacions i registres	14	31	45	33	11	44	36	15	51	42	42	54	54
APPCC i prerequisits	11	24	35	12	1	13	10	14	24	17	17	11	11
Condicions d'higiene	9	15	24	19	1	20	6	6	12	11	11	8	8
Manipuladors	8	20	28	12	5	17	14	8	22	20	20	28	28
Etiquetatge	19	19	38	11	6	17	14	18	32	18	18	16	16
Traçabilitat	2	5	7	2	1	3	2	1	3	2	2	2	2
Normativa	23	47	70	32	20	52	38	18	54	25	25	45	45
Restauració	5	29	34	4	5	9	2	5	7	2	2	0	0
Complements alimentosos	5	12	17	1	5	6	1	4	5	3	3	2	2
Comerç al detall	0	8	30	0	3	3	0	1	1	0	0	0	0
Al·lèrgies i intoleràncies	2	2	4	4	3	7	9	6	15	4	4	5	5
Materials i envasos	4	9	13	5	2	7	5	4	9	5	5	11	11
Emmagatzematge i transport	0	7	7	0	4	4	0	7	7	0	0	0	0
Importació i exportació	4	12	16	5	3	8	4	2	6	8	8	4	4

	2006			2007			2008			2009		2010	
	CORREU ELECTRÒNIC	TELEFÒNIQUES	TOTAL	CORREU ELECTRÒNIC	TELEFÒNIQUES	TOTAL	CORREU	TELEFÒNIQUES	TOTAL	CORREU ELECTRÒNIC	TOTAL	CORREU ELECTRÒNIC	TOTAL
Frau comercial	0	28	28	0	0	0	0	3	3				
Informació ACSA	9	6	15	4	4	8	2	2	2	1	1	6	6
Publicacions	11	6	17	0	2	2	0	4	4	0	0	0	0
Malalties animals	0	1	1	0	0	0	0	-		0	0	0	0
Reclamacions/de nùncies	6	29	35	8	11	19	7	16	23	17	17	20	20
Paràsits	0	3	3	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0
Retirada del producte	0	4	4	0	2	2	0	2	2	0	0	0	0
Toxiinfecció alimentària	0	2	2	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0
Altres	22	26	26	15	8	23	24	22	22	33	33	21	21
Trastorns alimentaris	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
Borsa de treball	8	0	8	23	0	23	13	0	0	20	20	12	12
Petició de material	50	0	50	174	0	174	0	0	0	168	168	121	121
Irregularitat comercial	3	0	3	12	0	12	10	0	0	3	3	3	3
Pla seguretat alimentària	19	0	19	1	0	1	6	0	0	0	0	2	2
Contaminants	0	0	0	6	0	6	0	0	0	5	5	4	4
Xarxa alerta	0	0	0	8	0	8	0	0	0	6	6	1	1
Mitjans de comunicació	0	0	0	4	0	1	0	0	0	4	4	2	2
Informació web	0	0	0	6	0	6	0	0	0	11	11	8	8
HOAX	0	0	0	3	0	3	0	0	0	5	5	4	4
TOTAL	239	353	592	408	98	506	233	168	401	279	279	296	296

Font: Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

Una altra font d'informació interessant són les trucades rebudes en el 012 i la comparació del nombre de truades entre l'àmbit alimentari i altres àmbits o sectors.

Consultes efectuades al 012 (2006-2008). Nombre de trucades i percentatge del total

TEMES	2006	2007	2008	2009	2010
Sector Serveis	41.759 (75,87%)	65.719 (80,31%)	39.590 (68%)	50.033 (75,1%)	42.730 (74,95%)
Sector productes	10.704 (19,45%)	15.329 (18,73%)	17.554 (30,1%)	15.704 (23,6%)	13.424 (23,54%)
Sector alimentació	2.575 (4,68%)	782 (0,96 %)	1.061 (1,83%)	889 (1,33%)	861 (1,51%)
Olis i greixos	1.572 (61,05%) (*)	7 (0,90%)	40 (3,77%)	9(1,01%)	15 (1,74%)
Altres sectors alimentació	249 (9,67%)	59 (7,54%)	5 (0,47%)	-	-
Establiments comercials d'alimentació	175 (6,80%)	310 (39,64%)	421 (39,68%)	327 (36,78%)	316 (36,70%)
Llet i làctics	158 (6,14%)	49 (6,27%)	73 (6,88%)	63 (7,09%)	56 (6,50%)
Additius	152 (5,90%)	23 (2,94%)	34 (3,20%)	19 (2,14%)	7 (0,81%)
Begudes	120 (4,66%)	89 (11,38%)	106 (9,99%)	124 (13,95%)	105 (12,20%)
Pa i derivats	53 (2,06%)	56 (7,16%)	135 (12,7%)	106(11,92)	130(15,10%)
Carn	32 (1,24%)	59 (7,54%)	78 (7,35%)	94 (10,57)	77 (8,94%)
Conserves i congelats	30 (1,17%)	65 (8,31%)	77 (7,26%)	76 (8,55)	60 (6,97%)
Etiquetatge i preus	19 (0,74%)	37 (4,73%)	50 (4,71%)	45 (5,06%)	64 (7,43%)
Peix	15 (0,58%)	28 (3,58%)	42 (3,96%)	26 (2,9%)	31 (3,60%)

Font: Memòria anual de l'Agència Catalana del Consum.

(*) Nombre elevat de consultes molt probablement associat a la repercussió que va tenir en els medis de comunicació la detecció d'un cas de frau d'adulteració d'oli d'oliva amb oli de gira-sol l'any 2006.

A partir de les dades de consultes al 012 podem observar que el sector alimentació és minoritari, ja que suposant menys de l'1,8% de les trucades, a excepció de l'any 2006, quan hi va haver un escàndol d'oli d'oliva adulterat a Catalunya, cosa que indica un baix nivell d'incidències si el comparem amb altres productes i serveis.

El nombre de denúncies rebudes a l'Agència de Protecció de la Salut és relativament baix, segons les darreres dades disponibles corresponents al període 2006-2010. Si fem una estimació comparativa amb referència a una població total de 7 milions d'habitants, obtenim una incidència de 7 denúncies per 100.000 habitants. Tot i que és molt probable que les incidències estiguin infradenunciades i que moltes altres es resolguin via reclamació directa al proveïdor, podem concloure que ens troben davant d'un àmbit de baixa conflictivitat.

Les principals denúncies registrades es refereixen a la presència de cossos estranys, que tenen normalment un caràcter puntual i mostren la necessitat de treballar en la

línia establerta al Pla de seguretat alimentària en matèria de perills físics. També cal destacar les denúncies per deficiències higièniques i infestacions, que mostren un creixement respecte al 2006 que caldrà seguir atentament els propers anys. Les denúncies relatives a la higiene dels establiments mostren també un augment que cal tenir en compte per tal d'esbrinar les causes per prendre les mesures oportunes.

Denúncies presentades a l'Agència de protecció de la salut

MOTIU DE LES DENÚNCIES	2006	2007	2008	2009	2010
Presència de cos estrany	91 (39%)	-	76 (15,4%)	117 (23%)	44 (10%)
Infestació (insectes, cucs)	12 (5%)	-	49 (9,95%)	49 (10 %)	10 (2%)
Condicions higièniques deficientes	49 (21%)	-	179 (36,3%)	132 (26%)	227 (52%)
Efectes adversos	0	-	22 (4,4%)	26 (5%)	13 (3%)
Altres	79 (34%)	-	166 (33,7%)	170 (34%)	142 (32%)
TOTAL	230	-	492	494	436

Font: Agència de Protecció de la Salut (Informe denúncies 2006-2010).

Denúncies rebudes a l'Institut de Seguretat Alimentària de l'Agència de Salut Pública de Barcelona

Entre les funcions que desenvolupa l'Institut de Seguretat Alimentària (ISAL), de l'Agència de Salut Pública de Barcelona, hi ha la de gestionar les queixes, comunicacions o avisos d'incompliments o no conformitats relatius a la seguretat alimentària a la ciutat de Barcelona, que reben genèricament la denominació de *denúncies*. En aquest àmbit, la ciutadania passa a formar part activa de les actuacions de vigilància i control de l'ISAL, mitjançant la identificació i denúncia d'aquelles irregularitats que, al seu parer, puguin presentar aliments o establiments alimentaris, amb la qual cosa es multiplica exponencialment la identificació dels potencials riscos sanitaris i es focalitzen les actuacions de control.

DENÚNCIES TRAMITADES ELS ANYS 2009 I 2010. ASPB

EN RELACIÓ A:	2009	2010
Establiments alimentaris	325 (72%)	371 (72%)
Productes alimentaris	58 (13%)	70 (14%)
Transport d'aliments	59 (13%)	75 (14%)
Altres	9 (2%)	
TOTAL	451	516

PROCEDÈNCIA DE LES DENÚNCIES TRAMITADES ELS ANYS 2009 I 2010. ASPB**2009**

Particulars	281 (62,3%)
Guàrdia urbana	105 (23,3%)
Altres administracions*	65 (14,4%)

2010

Particulars	140 (27,1%)
Guàrdia urbana	106 (20,5%)
Altres organismes	84 (16,3%)
APS	73 (14,1%)
OMIC	47 (9,1%)
IRIS	32 (6,,2%)
ACC	12 (2,3%)
OAC	12 (2,3%)
SSTT districtes	8 (1,5%)
SSRR salut	1 (0,2%)
Mossos d'esquadra	1 (0,2%)

* Districtes, Departament d'Acció Social, Inspecció del treball o de l'Agència de Protecció de la Salut, que remet les irregularitats detectades per altres comunitats autònomes relatives a productes l'origen dels quals és un establiment situat a Barcelona.

ACTUACIONS DE L'ISAL SUBSEGÜENTS A LES DENÚNCIES

	2009	2010
Inspecció	339	359
Inspecció i trasllat	54	36
Trasllat	39	39
No cal cap actuació	52	14
Transport	4	28
Irregularitats	-	26
Sol·licitud d'informació	-	11

La suma de les actuacions practicades és superior a la de les denúncies processades, perquè en ocasions una denúncia genera més d'una actuació. La majoria d'actuacions consisteixen en una inspecció, acompanyada o no d'un trasllat de la denúncia a una altra administració que en pugui ser parcialment competent.

La categoria *transport* correspon al tancament de l'expedient informatiu que representa la denúncia amb vista a obrir un expedient sancionador per incompliments en la normativa referent al transport d'aliments.

Cal fer referència a la importància de recopilar informació sobre les denúncies presentades pels ciutadans, ja que són indicadors molt útils de la situació i dels problemes que més preocupen la ciutadania. Per aquest motiu, és convenient que els organismes responsables facin un esforç de recollida d'informació i d'anàlisi de les dades resultants.

Un altra dada indicativa és el nombre i tipus de queixes presentades al Síndic de Greuges. En l'informe anual de l'any 2006 només es fa referència a dues queixes, totes dues relacionades amb els drets de les persones que pateixen problemes d'intolerància a determinats components dels aliments. Aquest fet indica l'existència de problemes en aquest àmbit concret, amb un ampli col·lectiu de persones afectades i actives en la reivindicació dels seus drets, als quals s'ha de donar una resposta satisfactòria. El 2007 hi ha una actuació d'ofici relativa als aliments sense gluten com una prestació sanitària complementària. També cal destacar l'actuació d'ofici sobre l'afectació per excés de nitrats d'algunes xarxes d'aigua. Tanmateix, s'observa una baixa incidència d'assumptes relacionats amb la seguretat alimentària que es confirma amb l'absència d'actuacions en seguretat alimentària en l'exercici 2008. L'any 2009 només es fa referència a una actuació referida al benestar animal, i el 2010, a una sobre benestar animal i a una altra relativa a la celiaquia.

Actuacions dels Síndic de Greuges

	2006	2007	2008	2009	2010
Queixes	3.617	5.299	5,610	5,941	6.216
Actuacions d'ofici	81	96	97	105	
Consultes	14.645	16.399	18.003	18,914	15.288
Total	18.343	21.794	23.710	24,960	21.504
Actuacions relacionades amb la seguretat alimentària	<p>Queixa: denegació del servei de menjador escolar a alumnes amb al·lèrgies.</p> <p>Queixa: demanda del col·lectiu de persones afectades per malaltia celíaca d'ajudes per fer front a la despesa en aliments especials i reconeixement d'un grau de discapacitat.</p>	<p>Actuació d'ofici 01168/06, per incloure els aliments sense gluten com una prestació sanitària complementària .</p> <p>Actuació d'ofici 08984/06, sobre l'afectació per excés de nitrats d'algunes xarxes d'aigua.</p>	Cap	<p>Q 00779/09 La prevenció en l'aplicació de les normes sobre benestar animal. Dificultats de compliment de la normativa de benestar animal en granges de porc per no poder ampliar instal·lacions per limitacions municipals.</p>	<p>Queixa 03656/2009, d'una associació protectora d'animals relativa a les condicions de benestar dels porcs</p> <p>Actuació d'ofici 02687/2010 Mesures de suport a les persones afectades de celiaquia per estudiar quines mesures està prenent l'Administració per recolzar aquest col·lectiu</p>

Font: Informe anual del Síndic de Greuges (Any 2006-2008).

Tot i que es detecten incidències, les dades relatives a les queixes, consultes i denúncies són indicatives d'una situació d'absència de crisis i problemes greus en la majoria d'àmbits relacionats amb la seguretat alimentària, segons les dades disponibles del període 2006-2010.

5.3. Activitats del Parlament de Catalunya relacionades amb la seguretat alimentària.

L'activitat parlamentària pot ser un dels indicadors vàlids per conèixer en quina mesura la seguretat alimentària ha estat en el centre d'atenció de la societat a través dels seus representants polítics i, en particular, els temes d'alimentació que han estat en l'agenda política.

De la revisió de l'activitat parlamentària en els temes relacionats amb la seguretat alimentària, se n'ha pogut treure la informació següent:

Assumpptes relacionats amb temes de seguretat alimentària tractats al Parlament de Catalunya

ASSUMPTES TRACTATS EL 2009

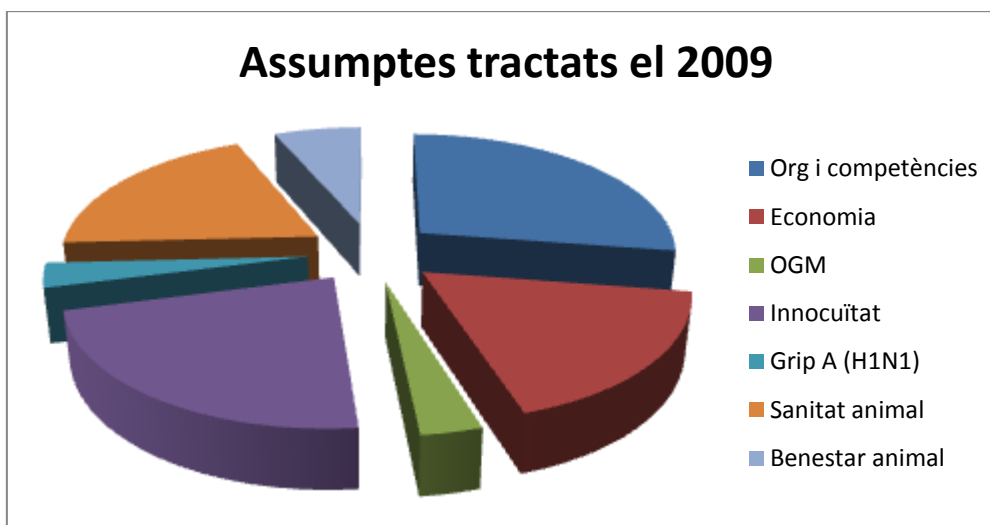
ASSUMPT	NOMBRE	ÀMBIT
Projecte de Llei de salut pública. Propostes de compareixença	2	Organització i competències
Proposta de resolució d'implementació d'un sistema pesatge, classificació i marcatge de canals porcines	1	Economia
Proposició de Llei per a la prohibició del cultius dels productes agrícoles modificats genèticament	1	OGM
Pregunta sobre mesures per evitar la contaminació per melamina d'alguns productes d'origen xinès (procedent de la crisi del 2008)	2	Innocuïtat
Pregunta sobre aigua contaminada per trihalomentans	2	Innocuïtat
Llei de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries	1	Economia
Sessió informativa sobre mesures de vigilància de la grip del virus A(H1N1)	1	Innocuïtat
Pregunta sobre desplegament de l'Agència de Protecció de la Salut	1	Organització i competències
Actuacions del Departament de Salut en relació amb la grip nova	1	Grip H1N1
Proposta de resolució sobre la realització d'una campanya per augmentar el consum de car de xai	1	Economia
Pregunta sobre grip porcina	1	Grip H1N1
Proposta de resolució sobre etiquetatge de carn de xai	1	Economia
Sol·licitud de compareixença respecte al monopoli de la certificació pública del sector de l'alimentació ecològica	1	Economia
Aprofitament del menjar sobrant als instituts públics	4	Economia
Pregunta sobre propostes del sector porcí en la reunió de la Taula sectorial	1	Economia
Utilització del català en l'etiquetatge de diverses begudes	2	Organització i competències
Pregunta sobre la iniciativa legislativa popular per a la prohibició del cultiu de productes modificats genèticament	1	OGM
Pregunta sobre promoció de l'oli d'oliva i inspeccions de l'etiquetatge	1	Economia
Pregunta sobre el risc de consum de peix contaminat per mercuri pescat a l'embassament de Flix	1	Innocuïtat
Pregunta sobre la incentivació de col·locació de contenidors refrigerats per a la recollida de bestiar mort	1	Sanitat animal
Proposta de resolució sobre continuïtat del Laboratori Interprofessional Lleter de Catalunya	1	Organització i competències

ASSUMPTES TRACTATS EL 2009

ASSUMPT	NOMBRE	ÀMBIT
Preguntes sobre l'Observatori del porcí	9	Organització i competències
Lluita i control de la salmonel·la en porcí	5	Innocuïtat
Pla de control d'explotacions porcínes per declarar-les lliures de triquines	1	Innocuïtat
Pregunta sobre sacrifici religiós en escorxadors	4	Benestar animal
Pregunta sobre vacunes de llengua blava	3	Sanitat animal
Pregunta sobre control de triquina als escorxadors	1	Innocuïtat
Pregunta sobre ajuts per higiene i profilaxi animal	6	Sanitat animal
Personal adscrit als laboratoris de sanitat ramadera i activitat 2008-2009	1	Organització i competències
Pregunta sobre les normes europees de sacrifici d'animals	1	Innocuïtat
Pregunta sobre les mesures per reduir la burocràcia en el sector pecuari	1	Organització i competències
Pregunta sobre la defensa sanitària del sector ramader	1	Sanitat animal
Pregunta sobre el control del compliment dels programes de sanitat animal	1	Sanitat animal

Distribució d'assumpes tractats el 2009 per àmbits:

Organització i competències:	17
Assumpes econòmics:	11
Organismes genèticament modificats (OGM):	2
Innocuïtat:	14
Grip H1N1 (porcina)	2
Sanitat animal	12
Benestar animal	4



ASSUMPTE TRACTATS EL 2010

ASSUMPTE	NOMBRE	ÀMBIT
Pregunta sobre garantia de la pràctica d'abstinència de determinats tipus de carn per creences religioses a centres escolars públics	2	Protecció dels consumidors
Pregunta sobre atorgament d'ajuts a la producció i la comercialització de productes agrícoles i ramaders artesans	1	Economia
Proposta de resolució sobre les mesures de suport al sector porcí	1	Economia
Pregunta sobre l'evolució de la plantilla de l'Agència de Salut Pública de Barcelona del 2003 al 2009	1	Organització i competències
Pregunta sobre els tractaments autoritzats per a combatre el cargol poma	1	Innocuïtat
Pregunta sobre els efectes del cargol poma sobre el consum humà	1	Innocuïtat
Pregunta sobre l'aportació econòmica a l'Agència de Salut Pública de Barcelona el 2009	1	Organització i competències
Pregunta sobre criteris de repartiment d'ajuts per sectors animals per higiene i profilaxi	7	Econòmica
Pregunta sobre l'anàlisi del compliment del programa de sanitat animal	1	Sanitat animal
Pregunta sobre ajuts als programes de sanitat animal i la manca de programa al sector dels conills	1	Economia
Pregunta sobre els nivells de trihalometans de l'aigua de boca a Barcelona 2009	1	Innocuïtat
Preguntes sobre les reunions mantingudes per l'Observatori del porcí	5	Economia
Pregunta sobre el calendari del pla de control en explotacions porcínes per declarar-les lliures de triquines	1	Innocuïtat
Pregunta sobre el pla de lluita contra salmonel·la en porcí	3	Innocuïtat
Pregunta sobre pràctiques de sacrifici religiós en escorxadors	9	Benestar animal
Pregunta sobre vacunes adquirides per combatre la malaltia de la llengua blava	3	Sanitat animal
Pregunta sobre mecanismes de control de triquina en escorxadors que no han implementat la norma ISO 17025	1	Innocuïtat
Pregunta sobre el personal adscrit al laboratori de sanitat ramadera i sobre llur activitat els anys 2008 i 2009	1	Organització i competències
Pregunta sobre normes europees per al sacrifici d'animals	1	Benestar animal
Pregunta sobre actuacions per reduir la burocràcia al sector pecuari	1	Organització i competències
Pregunta sobre polítiques de defensa sanitària dels sector ramader	1	Sanitat Animal
Pregunta sobre utilització d'abelles per a la producció de mel ecològica	1	Productes ecològics
Pregunta sobre el grau de compliment de l'obligació d'etiquetar en català els productes amb denominació d'origen	2	Protecció dels consumidors
Pregunta sobre adaptació de les granges a les normes de benestar animal	1	Benestar animal
Proposta de resolució sobre l'adequació de la normativa europea amb relació al benestar animal	1	Benestar animal
Pregunta sobre les accions en relació amb la reforma de la política agrària comuna	1	Economia
Control del compliment de la Resolució 551/VIII, sobre elaboració i posada en marxa d'un pla de reestructuració del sector del bestiar oví i cabrum	1	Organització i competències
Control del principi de subsidiarietat relativa a les mencions o marques que permetin identificar el lot a què pertany un producte alimentari.	1	Organització i competències
Control del principi de subsidiarietat pel que fa a la reglamentació europea sobre la possibilitat que els estats membres restringeixin o prohibeixin el conreu d'organismes genèticament modificats	1	OGM
Control del principi de subsidiarietat pel que fa a les mesures específiques en el sector agrícola a favor de les regions ultraperifèriques de la Unió	1	Organització i competències.

Distribució d'assumpes tractats el 2010 per àmbits:

Organització i competències:	7
Assumpes econòmics:	16
Organismes genèticament modificats (OGM):	1
Innocuïtat:	8
Productes ecològics	1
Sanitat animal	5
Benestar animal	12

Assumpes tractats el 2010



De la informació recollida podem concloure que els temes de seguretat alimentària han format part de l'agenda del Parlament durant els anys 2009 i 2010, així com durant tot el període 2006-2010. Una iniciativa a destacar és el Projecte de Llei de Salut Pública, que ha continuat la seva tramitació fins a l'aprovació definitiva l'octubre del 2009. Els assumptes organitzatius, competencials i econòmics ha continuat essent majoritaris, tot i que hi ha hagut referències a la innocuïtat alimentària, a la sanitat i al benestar animal. Cal destacar alguns assumptes concrets, com la grip A(H1N1) el 2009, que va ser anomenada en un primer moment grip porcina, cosa que va produir certs efectes sobre la confiança dels ciutadans i, en conseqüència, sobre el mercat del porcí. També ha hagut referències a l'OGM i a les iniciatives de prohibició de la seva producció, que han estat àmpliament abordades en els mitjans de comunicació durant aquest període. El sacrifici religiós als escorxadors i els assumptes de benestar animal derivats han ocupat també part de l'atenció dels parlamentaris. Així mateix, assumptes com la lluita contra la

salmonel·la en explotacions porcines, la triquinosi i la llengua blava han estat tractats en el Parlament durant el període de sessions 2009 i 2010.

Respecte a anys anterior, podem destacar que s'han mantingut activitats relacionades amb els temes que van tenir ressò social. Així, per exemple, durant l'any 2008 podem destacar aspectes directament relacionats amb la innocuïtat, com les encefalopaties espongiformes; la contaminació de l'oli de gira-sol procedent d'Ucraïna amb olis minerals; la presència de melamina en alguns productes xinesos; la contaminació amb salmonel·la de llet maternitzada, i les al·lèrgies i intoleràncies. Els organismes genèticament modificats i la protecció dels braus de lídia han estat centre d'interès dels parlamentaris, ateses les preguntes formulades al Govern. D'altra banda, l'any 2007 va destacar especialment com a tema particular el de les reaccions adverses als aliments i al làtex, en concret en els malalts celíacs i els al·lèrgics, que són qüestions que han adquirit un cert protagonisme aquests darrers anys.

El fet de trobar-nos en una societat complexa i polifacètica fa que els temes relatius a la seguretat alimentària tractats al Parlament siguin minoritaris proporcionalment dins de l'enorme volum d'assumptes tractats en aquesta institució. Tanmateix, s'observa que en el moment que hi ha un interès social o sectorial per determinats temes, aquests es traslladen immediatament al Parlament, on són objecte de preguntes i iniciatives parlamentàries. Hi ha, doncs, una connexió clara entre l'actualitat dels temes i l'activitat parlamentària en l'àmbit de la seguretat alimentària.

5.4. Informació publicada en els mitjans de comunicació

La percepció de la societat en seguretat alimentària es pot mesurar mitjançant diferents instruments, entre els quals destaca l'anàlisi del tractament de la informació que fan els mitjans de comunicació. Convé conèixer el pes de la seguretat alimentària en el conjunt de les notícies publicades durant l'any, així com dels principals temes tractats dins d'aquest àmbit.

L'any 2006 l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) i l'Observatori de la Comunicació Científica (OCC-Universitat Pompeu Fabra) van crear la Plataforma de Comunicació en l'Àmbit de la Seguretat Alimentària a Catalunya (Plataforma SAM), un projecte que té per objectiu principal establir ponts de diàleg entre els comunicadors que es dediquen a informar sobre temes de seguretat alimentària i els diferents especialistes del sector, amb la finalitat última d'aconseguir que la societat estigui ben informada. Dins d'aquesta plataforma, s'ha previst la necessitat d'analitzar de quina manera la premsa tracta les informacions publicades sobre seguretat alimentària. És per això que l'any 2007 es va començar a elaborar l'Informe de seguretat alimentària en els mitjans de comunicació (Informe SAM).

L'Informe SAM és el resultat del monitoratge i anàlisi anual de la cobertura periodística que han rebut les qüestions de seguretat alimentària a Catalunya, prenent com a referència una mostra constituïda per set diaris: *El País* (edició de Catalunya); *La Vanguardia*; *El Punt* (edició de Girona); *Segre*; *Diari de Tarragona*; *20 Minutos* i *ADN* (edició de Barcelona, en tots dos casos).

L'objectiu general d'aquest estudi és conèixer amb més profunditat quina és la informació que ha arribat a la població en relació amb la seguretat alimentària (quines han estat les principals fonts d'informació per a la premsa, quins els centres d'atenció, quin l'enfocament, etc.). La informació rebuda, conjuntament amb la percepció sobre què en pensen els altres, les vivències personals i la percepció sobre el marc regulatori, contribueixen a crear, modificar o reforçar actituds i comportaments envers els aliments i els hàbits alimentaris.

Amb aquest informe també es volen detectar qüestions d'interès emergents en el camp de la seguretat alimentària; analitzar el tractament periodístic del risc; estudiar

el rigor i l'objectivitat en la informació; detectar-ne la intencionalitat (és a dir, si es fomenten explícitament o implícitament actituds saludables, si es donen instruments per a prendre decisions, si es denuncien situacions irregulars, si es fomenta l'alarmisme, si es creen falses expectatives o si es dóna una visió equilibrada de les notícies); conèixer el pes i visibilitat de les entitats i empreses catalanes; valorar el respecte pels principis ètics i de bones pràctiques professionals que emmarquen la informació pública relacionada amb la seguretat alimentària.

Informe SAM 2009

L'any 2009 s'han publicat un total de 2.272 textos sobre temes de seguretat alimentària (19% més que els recollits l'any anterior) en els set diaris escollits per a fer-ne el seguiment: *El País*, *La Vanguardia*, *El Punt*, *Segre*, *Diari de Tarragona*, *20 Minutos* i *ADN*. Per nombre de textos publicats, el diari *Segre* se situa al capdavant, amb 698 registres. El segueixen *La Vanguardia*, amb 389; *El Punt*, amb 368; *Diari de Tarragona*, amb 310; *El País*, amb 297; *20 Minutos*, amb 120; i *ADN*, amb 90.

La mitjana de textos publicats cada mes pel conjunt de la mostra es de 189,3 (27,7 per diari), en comparació amb els 159,3 registres de l'any anterior (22,8 per diari). Tal com s'aprecia en la figura 2.1., el nombre de registres es manté per sobre la mitjana durant els mesos de juny, juliol, octubre, novembre i desembre, però el pic més elevat és en els mesos d'octubre i novembre. En aquests mesos els temes més freqüents van ser els bolets, la contaminació dels aliments (contaminants interns i silur tòxic), els preus dels aliments i les protestes dels pagesos pels preus que se'ls paga pels productes, l'economia i l'alimentació (crisi alimentària) o l'extinció de la tonyina vermella.

El nombre de situacions de crisis alimentàries és menor que l'any anterior; això no obstant, en trobem algunes de destacables, com la mort d'ovelles i cabres el mes de març; la grip porcina el mes de maig; les protestes dels pagesos a partir del mes d'agost, amb una presència mediàtica cada vegada més destacada; la notícia sobre la fam al món durant el mes de novembre, per la cimera de Copenhaguen; i l'exportació de silur contaminat per consum a Romania, també al novembre.

Informe SAM 2010

L'any 2010 s'han publicat un total de 2.250 textos sobre temes de seguretat alimentària en els set diaris analitzats, un nombre semblant als recollits l'any anterior. Per nombre de textos publicats, el diari *Segre* se situa al capdavant, com

l'any anterior, amb 545 registres. El segueixen *Diari de Tarragona*, amb 398; *El País*, amb 372; *La Vanguardia*, amb 336; *El Punt*, amb 274; *20 Minutos*, amb 195; i *ADN*, amb 92. Una diferència respecte de l'any anterior és que *La Vanguardia* passa de ser el segon diari amb més textos recollits el 2009 a ser el quart, mentre que el *Diari de Tarragona* passa de la quarta posició a la segona, amb un augment de textos dedicats a la seguretat alimentària.

L'any 2008, el recull de textos va ser inferior als dos anys següents, segurament a causa de la inclusió a partir del 2009 de temes relacionats amb la seguretat alimentària que no estaven centrats exclusivament en els moments de crisis alimentàries.

La mitjana de textos publicats cada mes pel conjunt de la mostra és de 187,4, un resultat semblant al de l'any anterior. No hi ha una gran variació al llarg dels mesos, a diferència d'altres anys, quan hi havia crisis alimentàries que provocaven un augment de textos en un mes concret. Això no obstant, hi ha un major nombre de textos relacionats amb la seguretat alimentària els mesos de juliol, novembre i desembre, a causa de la proximitat de l'estiu o del Nadal, i la proliferació de textos relacionats amb dietes, consells dietètics, menús, preus dels aliments, etc.

La informació recollida durant el 2010 es pot valorar mitjançant l'anàlisi dels tòpics periodístics, és a dir, dels temes que han estat més recurrents durant l'any o que han tingut un impacte més important per haver aparegut en portada o per haver generat articles d'opinió, per exemple. És important també la classificació dels tòpics periodístics segons si segueixen un patró *agut* (més puntual, destacat, sensacionalista) o *crònic* (constant, més elaborat, menys destacat). Exemples de patró agut durant el 2010 serien la prohibició de les flors comestibles o l'aparició d'un documental que denunciava les condicions a què són sotmesos els porcs a granges espanyoles. Els tòpics de patró crònic serien la crisi econòmica i alimentària o l'extinció de la tonyina vermella, per la constant aparició en premsa durant tot l'any. Aquest tipus d'anàlisi ens permet comprendre l'efecte que determinades informacions han tingut al llarg de l'any, segons com han estat tractades en els mitjans de comunicació.

Temes més freqüents

MES	TEMES MÉS DESTACATS 2008	TEMES MÉS DESTACATS 2009	TEMES MÉS DESTACATS 2010
Gener	<ul style="list-style-type: none"> • Encariment productes bàsics • Màquines expenedores d'aliments • Animals clonats i vegetals transgènics 	<ul style="list-style-type: none"> • Encariment productes bàsics • L'oli d'oliva, font de salut • Transgènics, debat present 	<ul style="list-style-type: none"> • Crisi sector primari • Crisi alimentària i econòmica
Febrer	<ul style="list-style-type: none"> • Suc contaminat (suc de noni) • Atenció als preus • L'acumulació de mercuri en els peixos del riu Ebre 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestió de l'aigua • Accés als aliments • Aliments ecològics • Transgènics 	<ul style="list-style-type: none"> • Crisi i sector primari • Tonyina vermella en perill d'extinció • Dieta equilibrada
Març	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentària 2008 • Mozzarella amb dioxines • Decàleg restauració de lluita contra obesitat i hipertensió 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestió de l'aigua • Alimentació equilibrada 	<ul style="list-style-type: none"> • Tonyina vermella • Transgènics (noves autoritzacions de la UE)
Abril	<ul style="list-style-type: none"> • Sanció als preus alcistes • Nous casos de la malaltia de les vaques boges en humans • El cas de l'oli de gira-sol procedent d'Ucraïna contaminat amb hidrocarburs 	<ul style="list-style-type: none"> • Sector agroalimentari (ajuts, preus, marques blanques i reformes polítiques) • Transgènics (cultivar i consumir a Catalunya) 	<ul style="list-style-type: none"> • Preus justos en origen • Gastronomia • Aigua
Maig	<ul style="list-style-type: none"> • Crisi alimentària mundial • Alta gastronomia i ús tecnologies no convencionals • Oli de gira-sol 	<ul style="list-style-type: none"> • Sector agroalimentari • Grip porcina 	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentació equilibrada • Benestar animal • Collites i meteorologia • Solidaritat i crisi
Juny	<ul style="list-style-type: none"> • L'accés als aliments • Vaga de transportistes 	<ul style="list-style-type: none"> • Sector agroalimentari (economia, polítiques) • Fruïtes i verdures (relació amb la salut) 	<ul style="list-style-type: none"> • Collites • Solidaritat en temps de crisi
Juliol	<ul style="list-style-type: none"> • Crisi alimentària mundial i preu dels aliments • Carn d'animals clonats 	<ul style="list-style-type: none"> • Sector agroalimentari (pèrdues i preus) • Transgènics (iniciativa de prohibició a Catalunya) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vins i caves • Transgènics • Preu dels aliments • Flors comestibles
Agost	<ul style="list-style-type: none"> • Aliments transgènics o ecològics? • Pa sense gluten • Preu dels aliments: la notícia més recurrent • Toxiinfecció alimentària per salmonel·la en llet infantil • Vaques boges (quarta víctima a l'Estat espanyol) 	<ul style="list-style-type: none"> • Preu dels aliments i sector primari (diferència amb el preu al consumidor) 	<ul style="list-style-type: none"> • Preu dels aliments • Flors i regulació de la UE
Setembre	<ul style="list-style-type: none"> • Marisc contaminat (venda de vieires contaminades) • Carn d'animals clonats. Resolució que rebutja la clonació d'animals amb finalitats alimentàries • Adulteració de llet infantil a la Xina amb melamina 	<ul style="list-style-type: none"> • Preu dels aliments i crisi econòmica (preus en origen i repercussió sobre el futur del sector) 	<ul style="list-style-type: none"> • Preus dels aliments • Aliments ecològics
Octubre	<ul style="list-style-type: none"> • El desenllaç de la llet xinesa • Marques blanques i tendències de consum 	<ul style="list-style-type: none"> • Sector agroalimentari i preus • Intoxicacions per consum de bolets 	<ul style="list-style-type: none"> • Preus en origen • Intoxicacions per bolets
Novembre	<ul style="list-style-type: none"> • Transgènics a debat • Inspecció alimentària 	<ul style="list-style-type: none"> • Preus en origen i diferència amb el mercat • Reducció pesca tonyina vermella i el cas del peix contaminat amb mercuri destinat a Romania 	<ul style="list-style-type: none"> • Tonyina vermella • Clenbuterol i el cas del ciclista Contador
Desembre	<ul style="list-style-type: none"> • Carn de porc d'Irlanda contaminada amb dioxines • Hàbits alimentaris, responsabilitat social i sostenibilitat 	<ul style="list-style-type: none"> • Mercat alimentari (marques blanques, preus, crisi econòmica) • Pesca (anxova, tonyina vermella) 	<ul style="list-style-type: none"> • Preus nadalencs • Plagues exòtiques com el musclo zebra i el cargol poma.

Font: Informe SAM 2008-2009-2010.

TEMES MÉS FREQUENTS	NOMBRE DE TEXTOS		
	2008	2009	2010
Preu dels aliments	208	197	142
Sector agroalimentari	-	278	181
Gastronomia	-	-	153
Crisi econòmica	-	141	75
Mercat alimentari	-	96	108
Crisi alimentària mundial/seguretat en l'accés	154	83	58
Alimentació i nutrició	101	108	90
Gastronomia	98	-	-
Contaminació dels aliments	84	-	-
Fruïtes i verdures	68	111	78
Transgènics/OMG	64	90	-
Alimentació infantil	60	-	-
Fira alimentària	59	-	-
Oli de gira-sol (Ucraïna)	52	-	-
Aigua	51	43	-
Obesitat/sobrepès/dietes	41	79	-
Peix i pesca	-	79	125
Vins i caves	-	68	-
Aliments ecològics	-	64	61
Oli d'oliva	-	45	-

Font: Informe SAM 2008

Conclusions informe SAM 2008

Les conclusions principals de l'Informe de la Seguretat Alimentària en els Mitjans de Comunicació, o Informe SAM, de l'any 2008, van ser les següents:

Les notícies relacionades amb la seguretat alimentària han tingut una forta presència a la premsa d'àmbit català al llarg del 2008. La preocupació per l'accés als aliments en quantitats suficients ha tingut una forta presència, constant al llarg de l'any, cosa que evidencia la seva associació amb la forta crisi econòmica mundial. La garantia de salubritat dels aliments ha estat representada aquest any 2008 sobretot en forma d'episodis aguts o situacions de crisi. Entre aquestes, les més destacades van ser la de l'oli de gira-sol amb hidrocarburs, la llet amb melamina, la carn amb dioxines, el suc de noni amb cocaïna, les petxines de pelegrí tòxiques i el judici de la intoxicació per coques de Sant Joan. Altres temes que apareixen al llarg de l'any, relacionats amb aquest subgrup temàtic, són els que tracten sobre la contaminació dels aliments, la pesca de riu amb mercuri, la seguretat alimentària dels OMG i la mediàtica confrontació entre dos personalitats de la cuina catalana en relació amb l'ús de noves tecnologies a la cuina.

Un de cada quatre textos es publica en suplement, mentre que la resta apareix en les pàgines interiors, fonamentalment en la secció de societat. En general, el gènere que predomina és l'informatiu per excel·lència, aquell més característic de la premsa diària (pràcticament tres de cada quatre informacions sobre seguretat alimentària pertanyen a aquest gènere). A molta distància es troben els textos del gènere d'opinió (un de cada cinc) i, finalment, els interpretatius (menys d'un de cada deu).

Un de cada quatre textos sobre seguretat alimentària parlava explícitament de risc, i un de cada deu esmentava el terme *alerta sanitària*. Entre els que van tractar sobre el risc de determinat aliment o tecnologia, sovint no hi havia una conclusió final, sinó que el resultat era un missatge ambivalent (amb els pros i els contres). Entre els que clarament es decantaven per un costat o un altre de la balança, eren més freqüents els textos que informaven sobre riscos o perills que no pas els textos que informaven sobre els beneficis o avantatges d'un aliment. Finalment, un de cada cinc textos van incloure recomanacions per al lector, fet que posa en evidència que la premsa no té únicament un rol informatiu, sinó que també té un impacte clar en la formació dels ciutadans.

L'anàlisi dels casos ens ha permès no només conèixer amb una major profunditat com van evolucionar els successos al llarg del temps, sinó ,també, saber quina va poder ser la influència recíproca dels mitjans en la mateixa evolució de la notícia. El cas de la vaga de transportistes va mostrar com en aquest procés el moviment d'unes peces (en aquest cas, la pròpia cobertura periodística) influeix en el desenllaç final. El cas de la llet amb melamina mostra la dificultat d'informar sobre situacions de crisi en un món globalitzat, encara que aquestes situacions es produeixin en entorns aparentment molt llunyans. L'anàlisi comparativa entre l'alimentació *bio* i la desenvolupada a partir de les biotecnologies evidencia el repte comunicatiu davant el qual es troba el periodista, enfrontat a valoracions de diferents tipus (científiques, socials, culturals, etc.). Finalment, el cas de l'oli de gira-sol contaminat amb hidrocarburs mostra en tota la seva complexitat com n'és, de difícil, gestionar una situació de crisi caracteritzada (sobretot al començament) per la incertesa.

Conclusions informe SAM 2009

La informació relacionada amb la seguretat alimentària continua sent present i important en la premsa catalana durant l'any 2009. El nombre de textos informatius relacionats amb aquest tema ha augmentat en comparació amb l'any anterior.

En relació amb l'any 2008, el panorama de l'actualitat ha estat diferent. Per exemple, un topic poc present l'any 2008 s'ha convertit el 2009 en el topic que ha aparegut amb més freqüència a la premsa catalana. Es tracta, en concret, del tema que hem denominat *sector agroalimentari* i que inclou temes que afecten aquest sector, com la crisi actual, les polítiques agràries i la producció. En canvi, hi ha hagut topics que han estat presents en la premsa durant aquests dos primers anys d'anàlisi, com el preu dels aliments o la crisi econòmica. Dins aquests topics, s'ha parlat concretament del preu del cistell de la compra i el preu de diferents aliments. D'altra banda, la crisi alimentària, en el sentit de la disponibilitat d'aliments en quantitats suficients, ha continuat essent, igual que el 2008, un altre dels topics més rellevants.

És important destacar que no trobem gaires situacions de crisi alimentària en comparació amb l'any anterior. Són casos excepcionals la mort d'ovelles i cabres el mes de març, la grip porcina el mes de maig i l'exportació de silur contaminat per consum a Romania el mes de novembre.

Els diaris de gran tiratge són els que, en general, aprofundeixen més en els temes tractats, segurament per una major disponibilitat de personal. D'altra banda, es torna a comprovar que les fonts d'informació més citades pels diaris han estat les que provenen de la indústria-empresa, seguides per les fonts polítiques i de l'administració, les de la societat civil i, finalment, les de l'àmbit científic, que són les minoritàries.

Una part important de l'informe de l'any 2009 està dedicat a temes relacionats amb la sanitat animal, perquè, malgrat no ser els temes més freqüents, si que han tingut un impacte important en la percepció de l'alimentació, els hàbits de consum i l'economia que envolta aquest consum. Un cas concret que va servir per analitzar la importància de la comunicació va ser el de l'anomenada en un primer moment grip porcina i, després, grip nova, grip H1N1 i Grip A. Els mons empresarial, de l'administració i dels mitjans de comunicació van actuar en aquest cas de manera sinèrgica. El món empresarial, acudint a l'administració perquè prengués partit; aquesta, reaccionant de manera urgent i proposant un canvi de denominació, i, els mitjans, adherint-se a les noves recomanacions i perdent de vista tota vinculació de

la grip humana amb el porc. Gràcies a aquesta estratègia ràpida i fortament recolzada per tots els actors, es va aconseguir que el ciutadà no tingués por de consumir carn de porc i que el sector no quedés afectat, cosa que ha passat en unes altres situacions de crisi alimentària, independentment de si el risc era real.

Dins la informació relacionada amb la salut animal, uns altres casos presents durant aquest any en la premsa van ser la llengua blava, la grip aviària i la pesca contaminada.

Conclusions informe SAM 2010

La cobertura dels assumptes relacionats amb la seguretat alimentària en la premsa catalana és quantitativament important. Els anys 2009 i 2010 no hi hagut alertes sanitàries greus relacionades amb la innocuïtat dels aliments. Tots dos anys s'han caracteritzat per un nombre important de textos relacionats amb la disponibilitat d'aliments en quantitats suficients. De fet, dos dels tòpics més freqüents han estat la crisi econòmica i la crisi alimentària mundial. En el context català, els tòpics *crisi econòmica*, *preus dels aliments* i *sector agroalimentari*, tots tres en la llista de tòpics més freqüents del 2010, fan referència a l'augment de preus dels aliments, la baixada de percepció dels preus pels productors de matèries primes, la venda directa de productes pel sector primari, l'augment del preu dels cereals i la repercussió en el sector ramader. I també fan referència al desbordament d'entitats caritatives, com el Banc dels Aliments, a causa de l'augment de persones que passen gana; i als canvis d'hàbits alimentaris a conseqüència de la crisi.

Paral·lelament a la situació de crisi generalitzada, un important nombre de textos tracten de la conscienciació de la població respecte a la necessitat de millorar la seva alimentació i els aliments que consumeixen, malgrat que hi hagi crisi econòmica. En aquest sentit, són importants tòpics com *fruites i verdures*, *alimentació equilibrada*, així com *aliments ecològics*, que també es recull en un bon grapat de textos, a causa de la relació entre alimentació ecològica i salut, i que planteja la importància del benestar físic i el consum de productes més respectuosos amb el medi ambient.

Cal destacar també el tema de les noves màquines expenedores de llet, que obre importants elements a considerar i que comporta encara més precaucions amb vista a una correcta informació per al consumidor. El cas de la polèmica sobre la regularització de la venda de les anomenades flors comestibles és un altre assumpte a destacar. D'altra banda, el cas de la tonyina vermella posa de manifest totes les limitacions en situacions complexes amb múltiples interessos, així com la importància

de la comunicació estratègica. En aquest tema, la comunicació que es va fer va sensibilitzar el ciutadà espanyol i algunes empreses distribuïdores, malgrat que el consum principal de la tonyina que es pesca en les nostres aigües no es consumeix aquí sinó al Japó.

En resum, l'anàlisi de l'any 2010 ens permet assegurar que la seguretat alimentària és un tema força present en els mitjans de comunicació. Aquests no solament informen del que succeeix, sinó que també influeixen en el desenvolupament dels propis esdeveniments, posicionant-se clarament en determinats conflictes. La introducció de novetats en els sistemes productius i de distribució comporta nous reptes de comunicació i els mitjans de comunicació poden tenir un paper clau perquè la penetració de les noves pràctiques es faci de manera gradual i amb la garantia que el consumidor va entenent quines són les seves noves responsabilitats.

Font: Informe SAM 2008-2010.

Nota: per a una informació més detallada, consultar www.gencat.cat/salut/acsa

6

Conclusions i recomanacions

De l'anàlisi de la informació disponible sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya en el període 2006-2010, en podem treure les conclusions i recomanacions següents:

1. Malalties transmeses per via alimentària

- **El problema principal en matèria d'innocuitat alimentària** a Catalunya són els **riscos biològics**, causants de gairebé la totalitat de les malalties de transmissió alimentària diagnosticades. Les **toxiinfeccions alimentàries** són un conjunt de malalties sobre les quals es quantifiquen anualment un nombre important de casos i de brots, amb un nombre elevat de persones afectades, cosa que constitueix un problema de salut pública. Les toxiinfeccions alimentàries representen una part important dels brots de malaltia declarats a Catalunya (32,7% el 2006, 23,2% el 2007, 22,3% el 2008, 14,8% el 2009 i 18,4% el 2010), tot i que s'observa una tendència a la baixa, ja que hi ha hagut una evident reducció del nombre de brots declarats. Pel que fa al nombre d'afectats, la proporció ha mostrat també una tendència a la baixa (42,6% el 2006, 38,8% el 2007, 34,9% el 2008, 25,2% el 2009 i 32,6% el 2010). Tot i que es constata una reducció aquests darrers anys, continuen suposat al voltant d'un terç del brots declarats a Catalunya, per bé que es tracta normalment d'afeccions de tipus lleu amb uns nivells de mortalitat molt baixos.
- Prop del 80% dels brots responen a un **patró comú**: són causats per microorganismes patògens o les seves toxines. Generalment els aliments són un suport actiu de la multiplicació microbiana o de l'alliberació de les toxines, originen un quadre clínic predominantment gastrointestinal i tenen com a principals factors contribuents errors d'higiene en les fases finals de la cadena alimentària.
- Més del 80% dels brots en què s'ha identificat l'agent causal estan associats a un grup molt concret **d'agents**: la **salmonel·la** (32% el 2006, 34% el 2007 i 17,7% el 2008, 30,8% el 2009 i 14,5% el 2010), **norovirus** (13,1% el 2006, 18,6 el 2007, 16,7% el 2008, 17,6 el 2009 i 39,3% el 2010), **Staphylococcus aureus** (4,9% el 2006, 6,6% el 2007, 4,9% el 2008, 5,8% el 2009 i 1,45% el 2010). La salmonel·la ha deixat de ser responsable de la major part dels brots declarats i ha cedit el seu protagonisme als norovirus. S'observa una important reducció del nombre de brots en què la salmonel·la està implicada com a agent causal: del 32% al 14,5% en percentatge i del 66% el 2005 a l'11% el 2010.

- Els **aliments vehiculadors** més freqüentment implicats han estat tradicionalment la maionesa i altres productes amb ou (18% el 2006, 13,3% el 2007, 4% el 2008, 17,6% el 2009 i 4,3% el 2010). Tanmateix, aquesta disminució ha anat acompanyada d'un augment del protagonisme del peix i el marisc (13% el 2006, 11% el 2007, 7% el 2008, 17,6% el 2009 i 24,6% el 2010), que han augmentat proporcionalment aquests darrers anys. **La caiguda del nombre i proporció de brots causats per ous i derivats reforça la hipòtesi que la baixada de les toxiinfeccions alimentàries per salmonel·la està associada directament a la baixada de la prevalença d'aquest agent en les explotacions avícoles**, ja que les toxiinfeccions vinculades a ous i derivats han estat tradicionalment associades a aquest agent patògen.
- S'ha de fer una menció especial a les intoxicacions provocades per **bolets tòxics**. Amb 6 brots el 2010 i un degoteig continuat de brots al llarg dels anys (com els 2 brots del 2007, els 10 del 2008 i els 17 del 2006 amb una defunció), és una qüestió important que cal tenir present. Tot i que es mostra una certa tendència a la baixa, es tracta d'un problema molt greu sobre el qual cal mantenir atenció i sistemes d'intervenció. Com que es tracta d'un problema associat a imprudències de persones en un àmbit de consum privat i fora de l'àmbit empresarial i de la restauració, cal intensificar els esforços de conscienciació dels particulars que recullen aquest productes per a consum propi: són els que concentren aquest tipus d'incidents, sobretot en època de recol·lecció.
- Els **factors contribuents** més freqüentment implicats són la manipulació no higiènica (26,8% el 2006, 24% el 2007, 31% el 2008, 10,3% el 2009 i 8,7% el 2010), que mostra una tendència a la baixa aquests arrers anys; la utilització d'ous no pasteuritzats en restauració col·lectiva (5,7% el 2006, 14,1% el 2007, 9% el 2008, 16,2% el 2009 i 3% el 2010), que també mostra una forta caiguda aquests darrer any, així com el manipulador infectat (6,5% el 2006, 13,1% el 2007, 10% el 2008, 8,8% el 2009 i 13% el 2010), que es manté estable.
- Aquestes pràctiques incorrectes s'associen amb **àmbits** concrets de les fases finals de la cadena alimentària. Destaca **l'àmbit familiar o domèstic** (45,1% el 2006, 28,6% el 2007, i 33,4% el 2008, 23,5% el 2009 i 31,8% el 2010), així com les activitats en què es prepara i se serveix menjar per al consum directe, *in situ* o per emportar-se, concretament **l'hostaleria** (39,4% el 2006, 43,9% el 2007, 49% el 2008, 38,2% el 2009 i 42,2% el 2010). Aquests darrers anys s'observa, doncs, un major protagonisme del sector de l'hostaleria. Des de l'any

2007 els brots en l'hostaleria superen els domèstics, cosa que inverteix la situació mantinguda durant aquests darrers anys en què, amb algunes petites excepcions, l'àmbit domèstic ha superat el de l'hostaleria en nombre de brots. Tot plegat apunta a la necessitat d'una anàlisi més detallada en col·laboració amb el sector, per tal de conèixer les causes i prendre les mesures pertinents.

- Si **comparem les dades de Catalunya amb les de la Unió Europea** podem observar que el nombre de brots per 100.000 habitats es troba en un nivell similar a Catalunya, amb l'1,2 (2007), l'1,4 (2008), el 0,90 (2009) i el 0,89 (2010), davant de l'1,1 de la mitjana europea. Les dades sobre agents associats i aliments implicats mostren una situació molt similar, amb petites diferències. Tanmateix, si es confirma una caiguda sostinguda de la salmonel·la com a agent causal, estaríem en xifres d'entre el 15% i el 30% de brots deguts a aquest agent, segons dades 2007-2010, que encara estarien per sota de la mitjana europea: 35,4%. D'altra banda, si analitzem els àmbits implicats podem observar que el sector de l'hostaleria està implicat a Catalunya en el 41,8% dels brots, cosa que contrasta amb el 38,2% de la mitjana europea, segons dades 2009, cosa que indica que ens trobem en una proporció superior.
- Pel que fa a les malalties d'origen alimentari diagnosticades de manera individual i de les quals es pot fer una estimació de la incidència per 100.000 habitants a partir de les **declaracions microbiològiques** dels laboratoris del 2009 i del 2010, destaquen les produïdes per **rotavirus (10-20)**, **campilobacteriosi (46,6)** i **salmonel·losi (32)**. Per a una interpretació adequada d'aquesta informació, cal aclarir que en una proporció de casos, variable en funció de cada agent, la via de transmissió no ha estat alimentària. Els estudis disponibles apunten que en virus la via alimentària representaria fins a un 40% dels casos, mentre que en salmonel·la i campilobàcter representa un 80%.
- D'altra banda, la informació que es pot obtenir a partir de les dades de les declaracions individuals de malaltia 2006-2010, permet observar una **baixa incidència** de les **malalties de declaració individualitzada** que estan molt directament lligades a la transmissió alimentària, com per exemple la **triquinosi**, el **botulisme** (amb cap cas declarat) i la **hidatidosi** i l'**E. coli 0157:H7**, que se situen totes dues per sota dels 0,2 casos per 100.000 d'habitants. L' **hepatitis A** presenta una incidència estimada d'entre 2 i 7,6 casos per 100.000 habitants, en funció de l'any.
- Si comparem les dades disponibles pel que fa a taxes de notificació per 100.000 habitants amb les dades europees, podem observar que les dades de Catalunya es troben en el mateix nivell que la mitjana europea. Tenint també en compte

les dades de declaració microbiològica dels laboratoris, observem que aquesta taxa es troba lleugerament per sobre en el cas de la **campilobacteriosi** i la **salmonel·losi**. Cal també fer una menció especial a la **listeriosi**, ja que es tracta d'una malaltia per a la qual les taxes a Catalunya (0,92) superen en dues i tres vegades la mitjana europea (0,3-0,5), si bé està per sota dels nivells de Finlàndia (1,33), Dinamarca i Espanya (1,12). Tot i trobar-se en una incidència relativament baixa, del voltant d'un cas per 100.000 habitants, és una malaltia molt greu (17% de mortalitat), la prevenció de la qual ha de ser abordada en col·laboració amb els sectors implicats i amb una adequada informació a la població sobre els riscos, als aliments i els grups de població més vulnerables, com ancians, embarassades i infants de poca edat.

- Les dades de patologia atesa en centres sanitaris de Catalunya derivades del CMBD (conjunt mínim bàsic de dades) ens mostren una situació que confirma la conclusió general que es desprèn de l'anàlisi de les dades d'altres fonts, com les declaracions individuals de malaltia i les notificacions de laboratoris. **La incidència de malalties de transmissió alimentària que requereixen atenció hospitalària a Catalunya és baixa.** Les MTA classificades fora del grup de les toxiinfeccions alimentàries que requereixen atenció del sistema sanitari (com l'anisakiosi, la triquinosi, la toxoplasmosi, la hidatidiosi, la teniosi, la febre Q i la brucel·losi) se situen en nivells d'incidència que se situen per sota d'un cas per 100.000 habitants.
- La informació i les conclusions exposades són el resultat de la informació disponible pel que fa als brots de toxiinfeccions alimentàries declarades, les declaracions individuals de malalties, les declaracions microbiològiques i les dades del CMBD. Disposem, doncs, de bones fonts d'informació que en permeten tenir una visió panoràmica de la incidència de malalties. Tanmateix, cal continuar treballant en el desenvolupament d'estudis epidemiològics específics en seguretat alimentària que permetin disposar de dades més completes no només sobre malalties produïdes per perills alimentaris, sinó també sobre les relacionades amb al·lèrgies i intoleràncies. Tot això està en la línia de les intervencions i dels objectius establerts al Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2007-2010.
- Considerant que el principal problema de seguretat alimentària a Catalunya continuen sent els perills biològics i, en especial, les toxiinfeccions alimentàries, cal intensificar les mesures de gestió orientades als àmbits on es troben els factors causals més directes. Cal continuar minimitzant la prevalença de perills biològics en tota la cadena alimentària, en la línia del que ja s'està fent amb la

salmonel·la en la fase primària. S'ha d'incidir també en la **sensibilització i el control en la fase de restauració** i en programes d'informació i sensibilització adreçats **a l'àmbit domèstic**. Els operadors de les fases finals de la cadena alimentària han de millorar l'aplicació de bones pràctiques i autocontrols basats en els sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), en especial en la restauració col·lectiva. En l'àmbit domèstic, s'ha d'aconseguir un alt nivell de coneixement, responsabilització i aplicació de les quatre normes bàsiques d'higiene (tractament tèrmic suficient, aplicació adequada del fred, neteja i absència de contaminacions encreuades entre productes crus i cuinats).

- Així mateix, cal mantenir la **lluita contra la salmonel·la i el campilobàcter** en tota la cadena alimentària com a element bàsic per disminuir la seva prevalença i reduir el nombre de malalties associades, ja que són els agents més freqüents i els que provoquen la majoria de les afectacions, juntament amb els norovirus.

2. Prevalença de perills en aliments i exposició de la població

Perills biològics

- En el període 2006-2010 s'observa una millora en la taxa de conformitat global dels perills biològics (**patògens**) en aliments, que ha passat del 92% al 96%, segons dades PVASAC-SIVAC i del 92% al 99% segons dades IQSA.
- Pel que fa als **microorganismes indicadors i testimonis**, cal mencionar que les dades ofereixen una situació marcadament millorable atenent a les baixes taxes de conformitat observades, que varien en funció del microorganisme indicador o testimoni utilitzat i de l'aliment en qüestió. Les taxes de conformitat oscil·len en general entre el 50% i el 70%. Considerant aquesta informació, s'ha d'insistir en la **necessitat d'extremar la higiene i l'autocontrol en la producció i manipulació d'aliments**, ja que, encara que no són microorganismes patògens, són un indicador clar de la probabilitat que aquests puguin estar presents.
- Les taxes de conformitat generals en patògens mostren nivells molt alts, de l'ordre del 95%. Tanmateix, si analitzem cas per cas cada aliment i cada tipus de perill s'observa una major **prevalença de perills microbiològics en determinats aliments crus**. Els agents amb més prevalença són ***Bacillus cereus*, salmonel·la, campilobàcter, *Yersinia enterocolitica*, *Listeria monocytogenes*, *E. coli* O157:H7 i norovirus** en determinats aliments, en

especial carn fresca, carns picades i llet crua. Aquest problema es concentra en grups d'aliments que es consumeixen amb cuinat previ, cosa que permet mitigar el risc en una gran part.

- Les disconformitats trobades són més preocupants en **productes** que estan **destinats a ser consumits sense tractament tèrmic previ**, sobretot per a determinats grups de població amb major susceptibilitat. És el cas de la listèria en flam d'ou i en salmó fumat (dades 2006), en fuet (dades 2007) i en menjar preparat (dades 2008) i crus curats (dades 2009 i 2010), o de la salmonel·la en formatge (dades 2006), en fuet i en llonganissa (dades 2007) i en llonganissa crua, en fuet i en pollastre cuit envasat (dades 2008), així com en crus curats (2009). També cal fer referència a productes de pastisseria, a cereals de floc i a orxates, que mostren taxes de conformitat baixes quant a indicadors d'higiene i a patògens com *Staphylococcus aureus*, segons dades dels anys 2006, 2007, 2008 i 2009, així com *Bacillus cereus* en cereals des del 2006 fins al 2010, amb taxes de conformitat del 80% en 2009 i 2010.
- És necessari **intensificar els controls** en l'àmbit dels productes destinats a ser consumits sense tractament previ i abordar aquestes qüestions amb els sectors implicats per tal que extremin els controls i les garanties en aquest tipus de productes, ja que poden suposar un risc per als consumidors.
- Cal fer referència també a les baixes taxes de conformitat de determinats patògens observats el 2008, com el 63% d'*Enterobacter sakazakii* en cereals per a lactants i infants de poca edat, segons dades IQSA, tot i que les dades disponibles més recents (SIVAC 2009) mostren taxes de conformitat del 100%.
- La **histamina** és un perill a considerar, ateses les baixes taxes de conformitat trobades en tonyina el 2006, en peix fresc el 2007 i en formatge ratllat el 2008, i atès que va donar un 8,8% del total de brots d'intoxicació l'any 2007. S'observa, doncs, una correlació entre la prevalença del perill i els efectes sobre la salut de la població. Les dades del 2008 mostren taxes de conformitat baixes, mentre que la proporció de toxiinfeccions associades s'ha normalitzat: ha tornant al 4,9%, després del pic del 8,8% observat el 2007. Les dades del 2009 i el 2010 indiquen que el problema persisteix, ateses les taxes de conformitat de 60% i 71%, respectivament, en formatges madurats de pasta semitova. Pel que fa al peix preparat, la taxa de conformitat el 2009 va ser del 88%, segons dades SIVAC, i del 100% el 2010. D'altra banda, les dades IQSA mostren aquest dos darrers anys taxes de conformitat del 100%.
- Les anàlisis sobre **nitrogen bàsic volàtil** mostren una taxa de conformitat baixa, del voltant del 47% el 2008 en les mostres de productes de la pesca

analitzats, i del 0% en filets de salmó cru i lluç fresc. Aquests resultats són molt millors els anys 2009 i 2010, amb més d'un 96% de conformitat, segons les dades disponibles procedents del SIVAC.

- La relativa millora en les taxes de conformitat respecte a la **histamina i el nitrogen bàsic volàtil** aquests darrers anys podria indicar una millora en al higiene i conservació del peix en el procés de producció i comercialització que caldrà confirmar amb dades dels propers anys.
- Les dades disponibles sobre **anisakiosi** (2006-2010) indiquen una prevalença elevada en peixos no procedents de la costa mediterrània que està al voltant del 60%, mentre que és més baixa en els peixos procedents de la costa mediterrània, que se situa en el 19,2%. Tanmateix, s'observa un evident augment, ja que el 2004 mostrava només una prevalença del 4,9%. Afortunadament, les dades de diagnòstic en humans no mostren una incidència important, probablement per les mesures de congelació del peix i el seu consum majoritari previ cuinat complets mitiguen de forma eficaç el risc.
- També s'han trobat deficiències quant al contingut de micotoxines com **l'aflatoxina B1**, amb una taxa de conformitat del 50% en cereals en pols, 87% en fruita seca i 90% en condiment i espècies, segons dades del 2007. Les dades del 2008 confirmen que es tracta d'un problema sobre el qual cal continuar treballant, ja que tot i que la majoria dels productes analitzats el 2008 han donat un resultat correcte, amb una taxa de conformitat total superior al 95%, alguns productes com el festuc amb clova mostren taxes de només el 33,3%. També els aliments a base de cereals i els condiments i espècies mostren taxes de conformitat al voltant del 75%. D'altra banda, les dades del 2009 mostren una taxa de conformitat del 80% en aliments a base de cereals per a infants, en què la norma marca límits més exigents que per a la resta d'aliments. Aquesta taxa se situa en el 100% l'any 2010. Les dades globals relatives a micotoxines en els aliments analitzats als darrers dos anys mostren una taxa de conformitat global del 99% el 2009 i del 100% el 2010.
- **La comparació de les dades de prevalença** en aliments amb les dels països de la **Unió Europea** fa pensar que a **Catalunya** els patògens com el campilobàcter i la salmonel·la presenten una prevalença similar a la mitjana europea, segons indiquen les dades del 2009 i el 2010. Cal indicar, però, que les dades són molt heterogènies i diverses, de manera que qualsevol comparació, tot i ser útil com a referent, ha de fer-se amb reserves. Cal també tenir present que determinades particularitats de tipus climàtic, cultural,

gastronòmic i econòmic poden ser factors que incideixin directament en la prevalença d'aquests perills i dificultar encara més una comparació directa.

- És important fer constar que les dades derivades dels programes de vigilància analítica coincideixen amb les que es poden obtenir a partir dels **sistemes d'intercanvi d'informació i alerta** pel que fa als principals patògens en circulació. Els agents biològics més notificats coincideixen al llarg del període 2006-2008: es destaca la **histamina** en productes de la pesca; els **paràsits** en peixos; **Listeria monocytogenes** en peix, carn i derivats; la **salmonel·la** en peix, carn i derivats); el **campilobàcter** en carn i derivats; vibrions, biotoxines marines i microorganismes indicadors en productes de la pesca.
- Cal mantenir **la vigilància i el control de determinats perills biològics**, més presents, segons dades dels programes de vigilància i del sistema d'intercanvi d'informació. Convé establir mecanismes de retroalimentació per tal que els resultats dels programes de vigilància i control puguin repercutir en un major coneixement per part dels operadors dels problemes existents, amb la finalitat que prenguin mesures de mitigació dins dels seus programes d'autocontrol. Amb aquesta mateixa finalitat, cal potenciar les línies de comunicació amb gremis i associacions.

Perills químics

- Els estudis en dieta total disponibles indiquen que els nivells d'exposició de la població a Catalunya es troben per sota dels límits màxims recomanats per l'OMS o establerts a la reglamentació comunitària en els casos en què estan definits. Així mateix, en el període 2000-2008 hi ha hagut una reducció de l'exposició en alguns casos, com PBDE, PCN, PCDD/PCDF, PCB, HAP i HCB. Per contra, s'ha detectat un augment en l'exposició a Cd, Pb i PCDE. Tot això mostra que les mesures aplicades aquests darrers anys han tingut un impacte positiu, encara que es tracta d'un àmbit en què cal continuar treballant. Pel que fa als hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP) la ingesta diària a Catalunya en tots els grups estudiats està molt allunyada dels nivells de referència, de manera que els marges de seguretat són molt elevats, segons les dades disponibles procedents de l'Eestudi de dieta total del 2008.
- Cal destacar que els grups d'aliments que aporten una major quantitat de contaminants a la dieta són el peix, el marisc i les carns i derivats, cosa que no hauria de suposar un risc en una dieta variada i equilibrada, però que pot representar un problema en cas de consum excessiu o poc variat i en segments de població especialment sensibles, com infants i embarassades.

- Dins del grup de contaminants i pel que fa als **d'hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP)**, les dades del 2007 mostraven una conformitat del 27% en te negre i un 83% en l'oli de sansa. El 2008 les mostres analitzades indicaven una taxa de conformitat del 100%. El 2009 la conformitat va ser també del 100% mentre que el 2010 ha baixat al 99,8%, a causa de la disconformitat d'una mostra d'oli d'oliva verge.
- L'anàlisi de **dioxines, PDB i altres compostos orgànics** mostren una taxa de conformitat general de més del 97% en el període 2006-2010. Tanmateix, alguns productes de la pesca mostren conformitats que oscil·len entre el 33% i el 50%. Destaca el 0% en el cas de l'ànec de caça, cosa que mostra que alguns animals de la fauna acumulen aquest tipus de contaminants.
- Els **nitrats en ruca (*Eruca sativa*), espinacs i bledes** mostren una taxa de conformitat del 0%, segons dades del 2006 i el 2007. El 2008 les dades mostren una situació similar, amb un 0% de conformitat en ruca i un 66,6% en bledes i espinacs. Tot i que es tracta d'una qüestió que està probablement associada a les característiques de la fisiologia particular d'aquest vegetals de fulla verda, més que a una contaminació d'origen ambiental, convindria avaluar el risc i estudiar si és possible minimitzar el problema mitjançant canvis en els sistemes de fertilització, selecció de varietats o recomanacions de consum. D'altra banda, les dades del 2009 i el 2010 mostren taxes de conformitats superiors al 97,5% tot i que baixa al 90% en el grup de les hortalisses, verdures i llegums verds.
- La situació dels **metalls pesants en productes de la pesca** i despulls, amb taxes de conformitat variables, no han de ser un greu problema en una dieta variada i diversificada. Cal tenir present que algunes espècies mostren una prevalença de metalls pesants per sobre dels límits establerts, segons dades del 2008: cadmi en cargol de punxes, amb un 50% de conformitat, i tonyina fresca, amb un 87,5%; mercuri en palaia (66,6%) i plom en cranc roig (90%), en peix fresc (80%) i en espinacs frescos sencers (66,6%). D'altra banda, les dades 2009 i 2010 també mostren la prevalença existent, amb taxes de conformitat del 0% per al cadmi en mol·luscs gasteròpodes el 2009, el 94,1% en mercuri per a crustacis frescos sencers i del 71%-90% en peix i derivats, segons dades 2009 i 2010.
- Pel que fa als residus del processat, s'observa una prevalença elevada d'**acrilàmida**, els anys 2007, 2008, 2009 i 2010, en cafè i derivats, en galetes, en pa torrat, en aperitius fregits i en cereals en pols. Sobre això, L'EFSA està elaborant una avaluació científica per tal d'establir un referent. Es tracta d'una qüestió complexa que ha de ser abordada en col·laboració amb els sectors

implicats per tal de minimitzar la presència d'acrilamida en els productes. S'ha de fer difusió i promoure la implementació de les mesures de reducció d'acrilamida en els processos de producció d'aliments.

- D'altra banda, el **furan** es presenta en aperitius fregits, amb una taxa de conformitat variable, d'entre el 75% i el 100%, segons els anys, mentre que substàncies com el bromat, el bromoform i els trihalometans mostren taxes de conformitat del 100%. El 2009 la taxa de conformitat del furan en cafè barreja de torrefacte i natural va ser del 75%, mentre que en la resta de productes analitzats va ser del 100%.
- Pel que fa als **residus de plaguicides**, es va observar als anys 2006 i 2007, segons dades PVASAC, una **disminució de les taxes de conformitat**, que van baixar fins el 88,8% el 2007 i van millorar el 2008, amb una taxa de conformitat del 93,3%. Aquesta situació ha estat probablement relacionada amb els canvis normatius produïts durant el 2006, any en què van deixar d'estar autoritzats un important nombre de principis actius. Les dades procedents del programa IQSA mostren taxes de conformitats més elevades: 96% el 2006 i el 2007 i 99% el 2008. Les dades del 2009 i el 2010 de tots dos programes de vigilància mostren taxes de conformitat d'entre el 96% i el 99,97%. Tot i que sembla que la situació s'ha normalitzat, convé mantenir els sistemes de vigilància en aquest àmbit.
- Dins del grup de residus químics, cal esmentar les excel·lents dades en matèria de residus de medicaments veterinaris en aliments d'origen animal, amb taxes de conformitat del 99,9%. Tanmateix, cal fer menció de l'excepció que representen el **metalls pesants en la caça silvestre**.
- El **diòxid de sofre** continua sent un paràmetre en què s'observen disconformitats, tot i que hi ha hagut una millora global respecte al 2006: 82,8% el 2006, 88,73% el 2007, 87% el 2008, 82-92% el 2009 i 84-90% el 2010, quant a taxa de conformitat global. Aliments com les carns picades i preparats de carn mostren taxes de conformitat del 60% al 80%, amb el 93% el 2009 i el 100% el 2010, segons dades SIVAC, mentre que les dades en crustaci se situen entre el 40% i el 93%, en contrast amb el 100% de conformitat trobat en les mostres del programa SIVAC 2010. Igual que en uns altres casos, en què es poden observar disparitat de resultats, és evident que continua havent-hi un problema de mala praxis en la utilització d'aquest additiu, sobre el que cal continuar mantenint la vigilància i el control oficial per corregir el problema.
- **Nitrats i nitrits** utilitzats com a additius mostren taxes de conformitat molt baixes, especialment la carn picada i els seus derivats, que arriben al 0% de

conformitat. Productes carnis crus curats amb un 92%-93% de conformitat el 2009 i el 2010, així com productes carnis tractats per la calor, amb un 27% el 2010, indiquem que cal treballar aquest tema per investigar les causes i les possibles solucions. Cal també analitzar, juntament amb els sectors implicats, els motius tecnològics i reglamentaris que poden estar incidint, tant en aquest àmbit com en el dels sulfits.

- Cal també fer menció de la taxa de conformitat trobada als vins de taula pel que fa a **l'àcid sòrbic**, que se situa en un 70% el 2008. Tanmateix, les dades del 2009 i el 2010 mostren unes taxes de conformitat del 100%.
- El colorant **Sudan vermell**, additiu prohibit que es va detectar en un 7% de les mostres de condiments i espècies el 2006, ha donat un resultat satisfactori en un 100% de les proves realitzades durant els anys 2007, 2008, 2009 i 2010. Sembla que els sistemes de vigilància i els controls fronterers implementats a partir del 2006 han contribuït a millorar substancialment la situació.
- Les activitats de vigilància en matèria de **materials en contacte amb aliments** mostren taxes de conformitat del 99% el 2009 i del 96% el 2010.
- Igual que en el cas del perills biològics, si comparem les dades disponibles a Catalunya amb les dades del sistema d'intercanvi d'informació i alerta alimentària europeu (RASFF) s'observa una coincidència respecte als principals perills detectats, a excepció del cas dels residus de medicaments, ja que les dades de Catalunya mostren uns nivells de conformitat elevats.
- Tot i que les taxes de conformitat són elevades i les estimacions d'exposició indiquen que hi ha un marge de seguretat suficient, s'han de tenir molt presents determinats grups de la població, com ara infants, dones embarassades i persones que segueixen dietes no suficientment variades, que poden ser especialment vulnerables a l'exposició a determinats perills químics. Com que es tracta, en alguns casos, de substàncies que poden tenir efectes acumulatius i a llarg termini, la **dieta variada i equilibrada** és una mesura recomanable per reduir aquesta exposició, de manera que cal mantenir accions de **divulgació d'aquesta pràctica** com a mesura per a mitigar l'exposició a determinats perills que inevitablement es troben presents en els aliments. Així mateix, cal desenvolupar accions que permetin als consumidors conèixer quins són els aliments que actuen com a principals fonts d'exposició, com és el cas, per exemple, dels grans peixos depredadors com a aliments amb una elevada prevalença de metalls pesants: hi ha consens a recomanar la restricció del consum en dones embarassades.

- Cal mantenir **la vigilància i el control dels de perills químics**, que aquests anys tenen una major prevalença, segons dades dels programes de vigilància i del sistema d'intercanvi d'informació. Convé mantenir i potenciar els mecanismes de retroalimentació per tal que els resultats dels programes de vigilància i control puguin repercutir en un major coneixement per part del **operadors** del problemes existents, amb la finalitat que prenguin mesures de mitigació. Amb aquest objectiu, cal continuar aplicant les eines i línies de comunicació existents amb els gremis i associacions.

3. Prevalença de perills en fases anteriors de la cadena alimentària

- Les dades disponibles sobre contaminació ambiental mostren una tendència positiva i no s'observa cap indicador que pugui fer sospitar un augment del risc de **contaminació química des del medi** a la cadena alimentària. Tanmateix, el medi ambient pot ser una font de contaminació, ja que no està lliure de perills i té una forta interrelació sobretot amb la fase primària de la cadena alimentària. Des del medi s'incorpora bona part dels mitjans de producció, com són, per exemple, les aigües de reg, els substrats i els fertilitzats. Cal mantenir la vigilància i la investigació científica per conèixer quin són els principals riscos de la cadena alimentària pel que fa la medi ambient en què es desenvolupa.
- La informació disponible sobre fauna mostra la presència en el cicle salvatge de determinats patògens, com el micobacteri, la brucel·la, la triquinel·la i la salmonel·la. Cal doncs continuar treballant en la vigilància i el control de la **fauna salvatge** per minimitzar els riscos que pot suposar per a la salut pública i la cadena alimentària.
- Hi ha encara una certa prevalença de **triquinosi** al medi i s'observa una **tendència creixent**: en animals abatuts, 0,69% el 2004, 2,36% el 2007 i 2,9% el 2008, tot i que el 2009 i el 2010 ha baixat al 2,1%. Encara que els casos descrits en humans són molt pocs, és necessari, atesa la gravetat de la malaltia, extremar el control de les carns d'animals de caça silvestre, tant les que es destinen a comercialització com les que són per a l'autoconsum. Cal una implicació especial de les associacions de caçadors en la comunicació d'aquest risc.

- En l'àmbit de la sanitat animal, pel que fa a les **malalties zoonòtiques**, les dades disponibles indiquen una evolució positiva quant al control de les malalties que encara són presents a la ramaderia catalana i que són objecte de campanyes de control. Malalties com la tuberculosi i la brucel·losi bovines se situen en taxes de conformitat de més del 99%, mentre que en el cas de la brucel·losi ovina i cabruna les dades 2010 la situen en el 98,32%. Aquestes dades ens situen en el marc de la mitjana dels països més avançats de la Unió Europea.
- D'altra banda, la incidència de malalties zoonòtiques en animals sacrificats als escorxadors és baixa. Així mateix, les mesures d'inspecció i d'eliminació de carns no aptes que es prenen als escorxadors contribueixen a minimitzar encara més els riscos de zoonosis. Aquestes dades concorden amb la baixa incidència en humans, segons les dades disponibles, de malalties com la brucel·losi, la hidatidosi i altres zoonosis.
- L'evolució de la incidència de **l'encefalopatia espongiforme bovina** permet preveure que ens trobem ja en una fase de regressió de la malaltia, després d'un punt d'inflexió l'any 2003, en el qual es va registrar el nombre més gran de casos. Les dades del període 2009-2010 mostren que no s'ha registrat cap cas autòcton a Catalunya.
- La prevalença de **salmonel·la** és una qüestió principal, sobre la qual els operadors responsables han de treballar intensament. S'ha observat una clara tendència decreixement de la seva prevalença aquests darrers anys. La prevalença més elevada, que es trobava, segons dades 2005, en **reproductores**, amb un 25,9%, s'ha reduït al 0,17%, segons dades 2010, mentre que en **ponedores** la prevalença el 2005 era de 16% i el 2010 de 0,90% en els lots investigats. Pel que fa al **pollastre**, la prevalença era del 28,20% el 2005 mentre que el 2010 se situa en el 0,86%, complint d'aquesta manera els objectius establerts per la normativa europea.
- La prevalença en poblacions animals d'altres agents causants de malalties de transmissió alimentària en persones, com per exemple el **campilobàcter**, ha de ser objecte d'estudi i d'una estratègia de minimització. Un estudi portat a terme a Catalunya durant el 2006 mostrava prevalences de fins al 86,9% en el sec de les aus investigades, percentatge que no s'allunya gaire de la mitjana europea de 71,2%, segons dades publicades en el document *Analysis of the baseline survey on the prevalence of Campylobacter in broiler batches and of Campylobacter and Salmonel·la on broiler carcasses in the EU, 2008*. Les dades disponibles fins aquest moment mostren que les mesures de lluita que han estat

eficaces contra la salmonel·la no han tingut efecte sobre la prevalença del campilobàcter.

- Les dades sobre la qualitat de les aigües i la producció de **mol·luscs** indiquen que hi ha una vigilància sistemàtica, amb un baix nombre d'incidències.
- Les dades disponibles evidencien també unes elevades taxes de conformitat (96%-99%) respecte a importants grups de perills químics, com els **plaguicides o els zosanitaris en la fase primària**.
- Els **controls de la llet** en explotació i en cisternes de transport mostren taxes de conformitat superiors al 96% en inhibidors i de 31% al 100% en funció de l'any respecte els controls microbiològics, amb una clara tendència a la millora aquests darrers anys.
- **En alimentació animal**, els aspectes més directament relacionats amb la prevalença de perills presenten taxes de conformitat elevades quant a perills químics, i superen el 98%. Altrament, en el cas dels perills biològics les taxes de conformitat varien segons l'any de procedència de les dades, i s'observen oscil·lacions d'entre el 43 i el 100%.
- És necessari continuar treballant i millorar el **monitoratge de perills en el medi ambient i en la fauna salvatge** per tal de prendre mesures quan sigui necessari per minimitzar els riscos d'incorporació en la cadena alimentària, així com en la **fase primària**.

4. Nivell de compliment de les regulacions preventives que són d'aplicació en les activitats de la cadena alimentària

- Les dades disponibles amb relació al **compliment de les condicions preventives** establertes reglamentàriament que són d'aplicació en les activitats de la cadena alimentària no són completes. En la major part dels casos s'han d'estimar a partir dels expedients que deriven de les actuacions de control, però aquesta informació és molt inespecífica, a més de no estar disponible per a tots els sectors i les activitats de la cadena alimentària.
- Només es disposa de dades específiques de compliment en els àmbits de les indústries alimentàries per als anys 2006, 2007 i 2008.
- Un grup d'indicadors que poden resultar útils són els relacionats amb el control de la condicionalitat per al pagament dels ajuts a les activitats agrícoles i

ramaderes. Les dades 2008-2010 mostren taxes de conformitat elevades que van del 93% al 100%.

- De les dades disponibles que corresponen a les **indústries alimentàries**, és possible fer una estimació que apunta al fet que més del 98% dels establiments estan en una situació entre mitjana i molt elevada quant al compliment de condicions d'higiene i instal·lacions. Pel que fa a l'autocontrol, el 2006 més del 80% d'establiments es trobaven en una situació de compliment baix, percentatge que es va reduir al 64,7%, segons dades 2007, i al 65,7%, segons dades del 2008, cosa que suposa una evolució positiva en un àmbit en què està resultant difícil obtenir progressos importants. S'observa també una evolució positiva en el període 2007-2008 del grup d'establiments que apliquen sistemes d'autocontrol cap a nivells elevats de compliment cada vegada més elevats. Tanmateix, hi ha un estancament en el grup d'establiment amb compliment molt baix, que el 2007 s'ha mantingut estable, al voltant del 65%. Les dades d'una altra font d'informació, el Programa d'avaluació i auditoria dels procediments d'autocontrol de l'Agència de Protecció de la Salut, mostren un 41% de conformitat dels establiments auditats el 2009 i un 59,2% el 2010, i s'observa una tendència creixent en el compliment dels estàndards d'autocontrol.
- Considerant la importància de l'**autocontrol, la traçabilitat i la formació dels personal** com a elements clau en la seguretat alimentària i les baixes taxes de conformitat en aquest àmbit, s'han de trobar fórmules per tal que els operadors responsables augmentin els esforços per incorporar aquests elements clau d'una forma completa als processos de producció en totes les etapes de la cadena alimentària. Cal també millorar els sistemes per disposar d'indicadors fiables de conformitat.
- L'etiquetatge i l'autocontrol en tot allò relacionat amb el compliment de condicions normatives orientades a la **prevenció de les reaccions adverses** als aliments mostraven taxes de conformitat al voltant de 56% els anys 2006 i 2007. Les dades del 2008 mostren taxes de conformitat del 74%; les del 2009, del 89-93%, i les del 2010, del 93-100%, en funció de la font d'informació: i SIVAL o IQSA, respectivament. Tot i que és difícil treure conclusions i que caldrà continuar fent seguiment els propers anys, s'observa una evolució molt positiva aquests darrers anys.
- En l'àmbit de la **documentació d'acompanyament dels marisc** per garantir la traçabilitat de l'extracció de mol·luscs i evitar la comercialització d'altres invertebrats marins no autoritzats o prohibits, les taxes de conformitat presenten una situació que ha de ser millorada. Les taxes de conformitat del 57,1% i el

66,6% del 2009 i el 2010, respectivament, indiquen que hi ha hagut una important millora respecte a anys anteriors, però que cal continuar treballant en aquest àmbit atesa la possible repercussió sanitària d'aquest tipus d'incompliments.

- En general cal millorar els sistemes de seguiment i de recollida d'informació sobre el grau de compliment de les condicions preventives de seguretat alimentària establertes legalment pel que fa a les diferents fases i activitats de la cadena alimentària, per tal de disposar d'indicadors adequats que permetin fer un seguiment de l'evolució al llarg del temps. **Cal disposar d'indicadors quantitatius** que permetin conèixer la situació i evolució del compliment normatiu en les diferents fases de la cadena alimentària, tal com preveu el Pla de seguretat alimentària de Catalunya. Aquests sistemes han de ser implementats a nivell de cada programa d'intervenció, ja que han de servir també per monitorar els resultats de cada programa i generar una retroalimentació positiva.

5. Qüestions relacionades amb la seguretat alimentària

S'inclouen en aquest àmbit el conjunt de qüestions que, sense afectar la innocuïtat, poden afectar la percepció i els interessos de les persones consumidores, així com la societat en conjunt. S'inclouen en aquest grup la **qualitat agroalimentària**, l'**etiquetatge**, la **presentació**, la **publicitat** i la **composició** dels productes alimentaris, així com el **benestar animal**, entre altres.

Les principals conclusions en aquest àmbit són les següents:

- Les taxes de conformitat en **benestar animal** són variables i se situen entre el 47% de l'oví el 2007 i el 96% del boví el 2010. La major part d'irregularitats trobades afecten qüestions documentals i no l'estat dels animals. Convindria una major especificació de dades separant les qüestions administratives de les de condicions de benestar dels animals i un reforçament del control. Tanmateix, en termes globals podem observar una tendència creixent de les taxes de conformitat en el període 2006-2010 pel que fa a la situació en les explotacions. En l'àmbit dels escorxadors i els transport, les dades disponibles indiquen taxes de conformitat al voltant del 63%, que són clarament millorables, raó per la qual cal reforçar els esforços de control i correcció de les irregularitats identificades. Cal dir també que els canvis normatius futurs, com el de les condicions de benestar dels animals en ponedores, que entra en vigor el 2012, poden suposar

un canvi en les taxes de conformitat en funció de la capacitat que tinguin els sectors afectats de fer les adaptacions estructurals i de maneig oportunes.

- Els controls efectuats en l'àmbit dels **organismes genèticament modificats** (OGM) en tota la cadena alimentària mostren un nivell de compliment variable. En la fase de comerç al detall, amb una taxa de conformitat del 94% al 100%. En els cas de l'alimentació animal, les taxes de conformitat han mostrat una tendència a la baixa: s'ha passat del 92% del 2006 al 47% del 2010, cosa que mostra una necessitat de reforçar el control.
- En l'àmbit de la **sanitat animal**, quant a malalties animals no transmissibles a humans no s'ha produït cap brot epizootic que pogués repercutir en la confiança de l'opinió pública. Tanmateix, cal esmentar els focus de llengua blava declarats durant els anys 2008 i 2009, que suposen un problema emergent per a la sanitat animal a Catalunya i a la resta d'Europa. S'observa una situació molt favorable respecte a malalties com la leucosi bovina i la peripneumònia, així com una evolució positiva pel que fa al control de les malalties que encara són presents a la ramaderia catalana i que són objecte de campanyes de control, com és el cas de l'Aujeszky, que ha presentat una clara tendència a la baixa des del 2003: del 60% d'aquell any fins al 0%, segons dades 2010.
- Respecte a la **qualitat agroalimentària i lluita contra el frau**, les taxes de conformitat que s'obtenen de les dades disponibles són molt baixes. Cal no oblidar que la taxa de conformitat està esbiaixada perquè no hi ha un sistema de recollida d'informació per ítems o que permeti obtenir una dada objectiva. Una sola irregularitat comporta ja classificar l'empresa com a no conforme. Aquest fet fa difícil fer un seguiment objectiu, de manera que seria convenient una major desagregació de dades en ítems o categories. Convindria trobar indicadors per resoldre aquesta mancança o be disposar d'informació desglossada de les irregularitats trobades per poder estudiar cada tipologia per separat. Les irregularitats més freqüents corresponen a informació, etiquetatge, qüestions documentals, usurpació de noms protegits, ingredients no autoritzats, i altres qüestions relatives a las propietats dels productes. Cal indicar que es tracta d'un sistema d'inspecció basat en tècniques d'auditoria que està molt dirigit a àmbits amb major probabilitat d'infracció aplicant-se una sistemàtica d'inspecció exhaustiva. Aquestes circumstàncies fan que les taxes de conformitat obtingudes a partir de les dades d'inspecció siguin molt baixes i no puguin ser utilitzades com a indicadors de la situació general.

- En els sectors de la **producció ecològica** i la **producció integrada** els nivells de conformitat estimats són elevats i el situen per sobre del 95%, segons les dades dels darrers anys: la majoria d'anys arriba al 99%.
- Pel que fa a l'etiquetatge en **establiments minoristes**, s'observa una taxa de conformitat que se situa entre el 69% i el 90%, amb una tendència creixent en els darrers anys. És convenient, doncs, continuar amb aquest controls i amb la recollida d'informació sobre la tipologia de les irregularitats trobades per tal que sigui possible treure conclusions sobre l'impacte real en els interessos dels consumidors.
- Per tal de millorar la defensa dels interessos dels consumidors es recomana reforçar la informació, vigilància i control oficial en l'àmbit de la **veracitat de la informació posada a disposició dels ciutadans** a través de l'etiquetatge, la publicitat i altres sistemes d'informació, concretament en els àmbits de la composició, les al·legacions nutricionals i de salut, entre més aspectes de la qualitat.
- Cal fer referència al contrast entre les dades de control d'etiquetatge, composició i presentació en productes finals i les dades que ofereix el programa de lluita contra el frau, en el qual les taxes de conformitat són més baixes. Una de les possibles explicacions d'aquesta diferència vindria donada pel fet que les activitats de lluita contra el frau estan específicament dirigides a sectors i a empreses on és major la probabilitat de detectar irregularitats, alhora que el sistema de control és més ampli i sistemàtic i on s'inclouen moltes qüestions de tipus documental i de condicions de producció, cosa que augmenta la probabilitat de detectar infraccions. D'altra banda, el control d'etiquetatge i composició té un caràcter més aleatori i es basa en la comprovació de l'etiquetatge i l'anàlisi del producte. Aquestes diferències metodològiques podrien explicar en bona part la disparitat de resultats. Així mateix, les condicions de composició i etiquetatge en producte final són les de major impacte en l'interès directe del consumidor, ja que les dades de frau agroalimentari inclouen també el compliment de condicions que han estat creades per garantir el funcionament del mercat i la lleialtat de les transaccions comercials, qüestions que afecten als consumidors d'una manera més indirecta.

6. Temes tractats en els fòrums de treball i intercanvi

Dels fòrums de treball d'avaluació del risc i de l'impuls d'estudis, així com dels fòrums de treball de coordinació, intercanvi i comunicació, en podem destacar alguns assumptes que mereixen especial menció.

- Pel que fa als estudis desenvolupats hem de destacar que es continuen impulsant estudis d'exposició a contaminants a Catalunya, així com altres estudis com per exemple: el programa de control i avaluació de residus d'antibiòtics betalactàmics i quinolones en llet; els riscos derivats de l'aprofitament d'aigües regenerades i els estudis sobre els riscos derivats de les micotoxines, els qual han estat objecte de convenis d'investigació impulsats durant el període 2006-2010.
- En els fòrums de treball de Catalunya i l'Estat s'han tractat una multiplicitat de temes que es poden consultar en els apartats corresponents d'aquest mateix document i dels informes corresponents a anys anteriors. Tanmateix, podem destacar alguns temes que han estat d'actualitat durant els darrers anys. Així, per exemple, **l'any 2006** va destacar el cas de presència de radionúclids en fosfat bicàlcic utilitzat en alimentació animal; la investigació policial d'un cas de distribució d'oli d'oliva adulterat, així com el risc associat a la comercialització d'un de les espècies de bolets que en determinades circumstàncies poden causar toxicitat (*Tricholoma equestre*). **L'any 2007** van centrar l'atenció temes de caràcter estratègic com el desenvolupament del Pla plurianual integrat de control oficial i dels sistemes d'auditoria del control oficial, les missions de la FVO, les millores en la gestió dels Sistema coordinat d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI) i el seguiment de la producció normativa, així com el Pla de seguretat alimentària de Catalunya i la memòria anual; salmonel·la en el sector dels ous, Pla de control de benestar animal, així com també el treballs relatius als estudis de percepció i de canvis associats a la immigració i a la diversitat, així com les activitats orientades a millorar el coneixement en matèria de seguretat alimentària en la població. El **2008** va tenir rellevància assumptes com la presència d'hidrocarburs en oli de gira-sol procedent d'Ucraïna; melamina en productes d'origen xinès; dioxines en mozzarella i en carns de porc i riscos derivats del contingut de nitrats dels aliments, entre altres. D'altra banda, **l'any 2009** ha estat importants múltiples temes, a més dels habituals de planificació, coordinació i seguiment normatiu, entre els quals podem destacar les màquines expenedores de llet, la pandèmia de la grip A, la captura de silur contaminat

amb metalls pesants per a l'exportació a Romania o l'estratègia de desenvolupament sostenible a Catalunya i la seva interrelació amb la seguretat alimentària. Finalment, **el 2010** s'han destacat temes com el del desenvolupament de la venda directa o en circuit curt; el programa del DAAM Fruit net, per minimitzar la prevalença de fitosanitaris en vegetals, consum de flors comestibles i els rumors sobre la seguretat del panga importat de països asiàtics.

- Com a temes particulars que han suscitat interès per part dels experts i que han constituït temes centrals en jornades i congressos podem citar: la seguretat química dels aliments; la traçabilitat; les alertes dels darrers anys, com per exemple per melamina, hidrocarburs en oli de gira-sol i dioxines; les declaracions nutricionals i de propietats saludables dels aliments; malalties emergents i canvi climàtic; intoleràncies alimentàries; additius, contaminants i residus; dieta i salut; així com les noves tecnologies en alimentació.

7. Normativa publicada

Del conjunt de normes publicades durant el període 2006-2010 podem destacar algunes qüestions, atesa la seva rellevància, tot i que no hem d'oblidar que el nombre de normes publicades i recollides a la base de dades de legislació de l'ACSA és superior a 1.300.

El **2006** podem destacar la publicació de la nova regulació sobre prevenció de la parasitosi per anisakiosi en productes de la pesca; la nova regulació per als aliments elaborats a base de cereals i aliments infantils per a lactants i infants de poca edat; la modificació de la llista positiva per a la fabricació de plàstics destinats a entrar en contacte amb els aliments; la publicació de les normes generals de producció integrada a Catalunya; la modificació de les llistes d'additius i auxiliars tecnològics que es poden utilitzar en els productes alimentosos transformats de la producció agrària ecològica; la regulació dels límits màxims de dioxines i bifenils policlorats (PCB) en aliments; així com l'adopció de noves mesures de lluita contra la influència aviària.

De l'any **2007** hem de destacar la modificació del reglament relatiu als criteris microbiològics; la regulació de nous continguts màxims de micotoxines en el blat de moro; les noves disposicions relatives a la salmonel·la; la transposició de la nova directiva comunitària en matèria de substàncies indesitjables en alimentació

animal; l'actualització de la legislació comunitària en matèria de contaminants en aliments; la publicació de normes sanitàries específiques per als petits establiments agroalimentaris rurals; i la regulació de declaracions nutricionals i propietats saludables.

Pel que fa al **2008**, podem esmentar la retirada d'autoritzacions d'una gran quantitat de productes fitosanitaris dins de la política europea de restricció en aquesta matèria; les noves condicions per importar productes alimentaris i pinsos procedents de la Xina, a conseqüència de noves troballes de melamina; les normes sobre producció i etiquetatge de productes ecològics; regulació de nous continguts màxims de plom, cadmi i mercuri en els aliments; la refosa de normes sobre substàncies per a la fabricació de materials i objectes destinats a entrar en contacte amb els aliments; les normes tècniques per a l'elaboració i la presentació de declaracions de propietats saludables; l'harmonització dels límits màxims de residus (LMR) de plaguicides a la Unió Europea, i la publicació de la versió consolidada de la normativa relativa a llista positiva dels additius alimentaris diferents dels colorants i els edulcorants.

Respecte al **2009**, hem de destacar el reglament relatiu a la protecció dels animals en el moment de la matança; el desenvolupament del marc jurídic europeu per aconseguir un ús sostenible de plaguicides; la publicació de les llistes de declaracions de propietats saludables; els canvis en les mencions dels aliments apropiats per a persones amb intolerància al gluten; la versió refosa de la directiva relativa als productes dietètics; els nous additius per a pinsos per reduir la contaminació per micotoxines; l'actualització del document d'orientació de la Comissió Europea per al control de les aflatoxines en aliments importats, així com l'aprovació de la norma sobre la informació que s'ha d'adjuntar als animals destinats al consum humà.

Finalment, pel que fa a **2010**, destaca l'aprovació de nous additius; es modifica la norma sobre medicaments veterinaris; s'aproven noves varietats de blat de moro i de patata genèticament modificats; es deroga el Reial decret 202/2000, relatiu als manipuladors d'aliments; es regulen els continguts màxims de mercuri en els pinsos; així com les declaracions nutricionals relatives a l'omega-3 i altres greixos.

8. Percepció de la ciutadania

Les dades disponibles més recents són les derivades de l'estudi de percepció del 2005, del qual es pot concloure el següent.

- No hi ha una situació de manca de **confiança** de la ciutadania.
- Hi ha una demanda de **mecanismes de control oficial** eficaços, i, alhora, s'observa un desconeixement dels existents.
- Hi ha un **coneixement** escàs quant a la importància de les **mesures d'higiene i els riscos per a la salut**, que suposa l'incompliment en l'àmbit domèstic, així com de les pràctiques correctes que cal aplicar.
- Les qüestions relacionades amb l'etiquetatge i la composició dels aliments en **el vessant nutrició-salut** estan adquirint un pes en la percepció de la població igual o més gran que les relatives a la innocuïtat i la presència de perills.

Tot i que no s'observa una situació d'alarma entre la ciutadania en temes d'alimentació, caldria desenvolupar un sistema de medició del coneixement i percepció de la ciutadania que permeti fer un seguiment quantitatiu dels objectius establerts al Pla de seguretat alimentària de Catalunya en aquest àmbit.

Durant l'any 2008 es va portar a terme l'estudi **Informació i coneixements sobre la seguretat alimentària entre els consumidors catalans: exploració de formes comunicatives generadores de confiança i bones pràctiques**. Es tracta d'un document extens del qual es poden treure algunes conclusions destacades.

- La informació emesa no necessàriament equival a informació entesa, interioritzada o acceptada; hi poden haver barreres en la comprensió.
- La captació d'un missatge emès pels mitjans de comunicació de masses és eminentment selectiva; així doncs, perquè un missatge sigui seleccionat ha de complir el criteri de rellevància: personal, social o situacional.
- La comunicació personal atrau amb més eficàcia l'atenció del receptor del missatge.
- Els coneixements previs sobre una qüestió faciliten que es presti atenció a un missatge.

- Determinades informacions —que poden ser obviades en situacions ordinàries per ser considerades irrelevantes— poden adquirir una notable rellevància en circumstàncies específiques.
- L'arribada d'un mateix missatge per diferents vies (televisió, ràdio, premsa) i en diferents formats (noticiaris, programes divulgatius, etc.) n'incrementa l'eficàcia comunicativa.
- Les qüestions no percebudes immediatament rellevants necessiten ser reiterades per fer eficaç la comunicació d'un missatge.
- La comunicació personal per la via dels experts en l'àmbit de la salut (professionals de la medicina, la farmàcia, la infermeria) hauria de ser una via preferent per transmetre informació sobre qüestions relatives a la seguretat alimentària, però es detecten mancances en aquest sentit.
- Internet ocupa un espai creixent i privilegiat en relació amb la informació cercada activament.
- La cerca activa d'informació en diferents mitjans només la duu a terme una part de la població, però cal tenir en compte que els líders d'opinió en solen formar part i que posteriorment difonen aquesta informació.
- La cerca activa d'informació es veu afavorida quan un missatge apareix en els mitjans de comunicació de masses.
- El portal web de l'ACSA —i el de l'AESAN— rep en general una valoració positiva, i fins i tot les persones que no són usuàries d'Internet o les que consideren que no els interessa cercar informació sobre aquestes qüestions valoren positivament el fet que el web existeixi i que la informació estigui disponible.
- Els tríptics apareixen com una eina interessant i potencialment útil. La seva eficàcia es reforçaria amb la comunicació personal.
- Les associacions de consumidors i les associacions *especialitzades* gaudeixen de credibilitat, en general, però han de jugar un paper més destacat en la transmissió d'informació sobre seguretat alimentària.

Es recomana continuar elaborant **estudis sobre els coneixements i la percepció** de la ciutadania en matèria de seguretat alimentària que permetin orientar adequadament les mesures de comunicació del risc i incorporar indicadors quantitatius. En aquest sentit, cal destacar el projecte d'elaboració del baròmetre de confiança de seguretat alimentària de Catalunya, en el qual es va començar a

treballar el 2010 per a la seva implementació el 2011 i que ha de permetre disposar d'informació quantitativa en matèria de confiança i coneixement de la ciutadania en seguretat alimentària. Els resultats preliminars 2011 mostren que: la percepció de seguretat en els aliments és relativament alta; pesticides i la de productes químics són la major preocupació dels ciutadans; cal continuar treballant per millorar el coneixement i practiques a nivell domèstic, especialment en la importància de la correcta cocció com a mesura de seguretat. Així mateix, un 3,4% dels enquestats declaren haver patit alguna experiència d'intoxicació alimentària els darrers 12 mesos, cosa que indica una incidència relativament alta d'aquest tipus de problemes, que per ser de caràcter lleu no són recollits pels sistemes d'informació epidemiològica, excepte en els casos de brots o necessitat d'assistència sanitària. L'estudi permet calcular l'índex de confiança en la seguretat alimentària, que se situa en un 6,50 en una escala de l'1 al 10, així com l'índex de seguretat de les llars, que està en un 6,45 i que es calcula a partir de la ponderació de dades sobre coneixements, pràctiques i usos declarats pels entrevistats.

9. Consultes, denúncies i queixes presentades

- Per ordre d'importància, quant al nombre els grups més rellevants de consultes adreçades a l'ACSA són: sol·licituds de material (30-40%); consultes normatives (10-15%); autoritzacions i registres (10-15%); i condicions d'higiene (3-9%).
- Pel que fa a les denúncies, segons dades de l'Agència Catalana del Consum, del total de denúncies i queixes que presenten els consumidors a Catalunya, les relacionades amb l'alimentació representen un baix percentatge: menys d'un 1,8% del total.
- En l'àmbit de les denúncies presentades davant l'Agència de Protecció de la Salut els principals motius són: condicions higièniques de productes i/o establiments (20-52%), seguit de la presència de cossos estranys i de paràsits (12-44%), seguides de les que es refereixen a deficiències en establiments oberts al públic. Les denúncies dels ciutadans són una important font d'informació per a la detecció d'irregularitats, investigació i aplicació de mesures escaients. Cal potenciar aquesta font facilitant la presentació de denúncies així com la recollida, anàlisi i intercanvi de la informació derivada.
- Resulta significatiu el baix nombre d'assumptes que en matèria de seguretat alimentària són gestionats pel Síndic de Greuges. Es tracta d'un total de 7

actuacions: 4 relatives a l'àmbit de les al·lèrgies i intoleràncies, 2 de benestar animal i una en relació amb la contaminació per nitrats i nitrits. Aquestes dades poden ser enteses com un indicador de la baixa conflictivitat existent en l'àmbit de la seguretat alimentària a Catalunya.

10. Activitats del Parlament de Catalunya

De la informació recollida podem concloure que la seguretat alimentària no és en general un tema central de treball en l'àmbit parlamentari, ja que es tracta d'una qüestió socialment molt consolidada i no existeixen postures polítiques contraposades.

De la informació recollida podem concloure que els temes de seguretat alimentària han format part de l'agenda del Parlament durant tot el període 2006-2010. Una iniciativa a destacar és el Projecte de Llei de salut pública que va seguir la seva tramitació fins a l'aprovació definitiva l'octubre de 2009.

Els assumptes organitzatius, competencials i econòmics han estat majoritaris, tot i que hi ha hagut referències a la innocuïtat alimentària, a la sanitat i al benestar animal. En general, han mantingut activitats en consonància amb els temes que tenen ressò social. Cal destacar alguns assumptes, en particular la grip A(H1N1), els OGM i les iniciatives de prohibició de la seva producció; les encefalopaties espongiformes; la contaminació de l'oli de gira-sol procedent d'Ucraïna amb olis minerals; la presència de melamina en alguns productes xinesos; la contaminació amb salmonel·la de llet maternitzada, i les al·lèrgies i intoleràncies.

El fet de trobar-nos en una societat complexa i polifacètica fa que els temes relatius a la seguretat alimentària tractats al Parlament siguin minoritaris proporcionalment dins de l'enorme volum d'assumptes tractats en aquesta institució. Tanmateix, s'observa que en el moment que hi ha un interès social o sectorial per determinats temes, aquests es traslladen immediatament al Parlament, on són objecte de preguntes i iniciatives parlamentàries. Hi ha doncs una connexió clara entre l'actualitat dels temes i l'activitat parlamentària en l'àmbit de la seguretat alimentària.

11. Informació publicada als mitjans de comunicació

En l'àmbit de la informació publicada en els mitjans de comunicació, disposem d'una eina d'anàlisi específica, l'Informe SAM de l'any 2008, on s'inclouen algunes conclusions a destacar:

Les notícies relacionades amb la seguretat alimentària tenen en general una forta presència a la premsa d'àmbit català al llarg del període 2009-2010.

La preocupació per l'accés als aliments en quantitats suficients ha tingut una forta presència, cosa que evidencia la seva associació amb la forta crisi econòmica mundial. **La garantia de salubritat dels aliments** ha estat també objecte d'atenció. Els anys 2006 i 2007 no van ser especialment conflictius en seguretat alimentària, cosa que es va traduir en una presència no massa rellevant en els mitjans de comunicació, d'acord amb la norma habitual de no ser notícia en absència d'incidents. Només la **grip aviària** i alguns temes relacionats amb l'obesitat han tingut alguna presència. Tanmateix, en anys posteriors si que hi ha hagut un major protagonisme associat als temes que estaven d'actualitat. Així, per exemple, el 2008 l'oli de gira-sol amb hidrocarburs, la llet amb melamina, la carn amb dioxines, el judici de la intoxicació per coques de Sant Joan, la contaminació dels aliments, la seguretat alimentària dels OMG. El 2009 la premsa va destacar casos particulars, com el de la mort d'ovelles i cabres al mes de març, la grip porcina el mes de maig i l'exportació de silur contaminat per consum a Romania el mes de novembre. També es destaca l'anomenada en un primer moment grip porcina i, després, grip nova, Grip H1N1 i Grip A. Els mons empresarial, de l'administració i dels mitjans de comunicació van actuar en aquest cas de forma sinèrgica. El món empresarial, acudint a l'administració perquè prengués partit; aquesta, reaccionant de manera urgent i proposant un canvi de denominació; els mitjans, adherint-se a les noves recomanacions i perdent de vista tota vinculació de la grip humana amb el porc. Gràcies a aquesta estratègia ràpida i fortament recolzada per tots els actors es va aconseguir que el ciutadà no tingués por de consumir carn de porc i que el sector no quedés afectat, cosa que ha passat en altres situacions de crisi alimentària, independentment de si el risc era real. Dins la informació relacionada amb la salut animal, altres casos presents durant aquest any en la premsa van ser també la llengua blava, la grip aviària o la pesca contaminada.

El 2010 no va haver qüestions amb un important ressò mediàtic; cal destacar les noves màquines expenedores i la polèmica sobre la regularització de la venda de flors anomenades comestibles com a qüestions que van suscitar interès.

L'enfocament més comú de la informació és el que relaciona l'alimentació amb el consum. És a dir, aquell que centra la informació en els hàbits i la percepció del consumidor respecte a les tendències del mercat, la forma d'utilització dels aliments, la percepció de la qualitat d'un tipus d'aliment, les necessitats del consumidor, el seu poder adquisitiu, etc. A continuació ve l'enfocament de la *salut*, és a dir, la informació que se centra en els possibles efectes (beneficiosos o nocius) de determinats aliments sobre la salut humana o animal. Després d'aquest, els enfocaments següents van ser l'*empresarial*, *polític*, *cultural*, *científic*, *ètic* i *ambiental*. El fet que la perspectiva que s'ofereix a l'hora de parlar d'un aliment sigui una o una altra pot ser determinant en la percepció final del lector sobre la qüestió.

Un de cada quatre textos sobre seguretat alimentària parlava explícitament de risc, i un de cada deu esmentava el terme alerta sanitària. Entre els que van tractar del *risc* de determinat aliment o tecnologia, sovint no hi havia una conclusió final, sinó que el resultat era un missatge ambivalent (amb els pros i els contres).

L'anàlisi dels casos ha permès no només conèixer amb major profunditat com van evolucionar els successos al llarg del temps, sinó també saber quina va poder ser la influència recíproca dels mitjans en la mateixa evolució de la notícia.

12. Recomanacions finals

- Continuar treballant en la millora de la comunicació del risc per tal que la ciutadania tingui informació sobre els sistemes de control existents i els resultats obtinguts. També cal millorar els coneixements sobre els riscos existents i les mesures de prevenció que cal aplicar en **l'àmbit domèstic**.
- Mantenir i millorar els sistemes de **comunicació i coordinació amb els diferents participants de la cadena alimentària**.
- Continuar treballant en la millora del disseny i **anàlisi dels resultats de cada programa**, així com en la seva **supervisió i auditoria**, dins d'un enfocament orientat als resultats. Dins de cada programa és necessari definir i estandarditzar els indicadors d'activitat i els indicadors de resultats, així com fer una anàlisi específica de les activitats efectuades i els resultats obtinguts en termes d'eficiència, eficàcia i evolució de la situació, així com el cost econòmic de les activitats, amb la finalitat d'explorar els marges existents en una orientació permanent cap a la millora continuada i l'eficiència en la utilització dels recursos.
- **Millorar els sistemes d'informació i fer pública tota la informació** derivada de les activitats oficials en seguretat alimentària per tal que aquesta pugui estar a l'abast de qualsevol persona o empresa interessada, fins i tot en forma de bases de dades que puguin ser explotades segons la nova tendència coneguda per *open data*, o dades obertes.
- Elaborar un **mapa de perills de la cadena alimentària** (*Risk Book*) que permeti conèixer a de tots els interessats l'associació entre els perills, la fase de la cadena alimentària, els sectors i els productes o grups d'aliments. Aquest mapa s'hauria d'elaborar a partir de coneixements existents i de resultats dels programes de vigilància, xarxa d'alerta, brots i incidents, entre altres, amb una actualització periòdica i una comunicació efectiva als responsables de les activitats de la cadena alimentària perquè els tinguin en compte en els seus plans d'autocontrol.
- Potenciar la utilització de la informació resultant dels programes de vigilància i control per tal de mantenir informats els operadors i consumidors dels problemes existents i treballar conjuntament per la seva solució, cosa que ha d'incloure també els aspectes no relacionats amb la innocuïtat, com són els relacionats amb la qualitat, l'etiquetatge, el benestar animal, les OGM, etc.

- Tenir present de forma permanent la importància de la cadena alimentària com a factor de competitivitat. Catalunya és una de les primeres àrees geogràfiques agroalimentàries d'Europa. El sector agropecuari, juntament amb la indústria de transformació d'aliments, representen al voltant del 4% del producte interior brut (PIB) de Catalunya i una proporció del 2,4% de la població ocupada. La transformació d'aliments i begudes se situa en el primer lloc del sector industrial quant a vendes netes, i supera indústries tan potents com la química i l'automobilística. És també un important sector exportador i té una resistència als cicles econòmics major que altres sectors. Aquestes dades mostren el paper que té el sector agroalimentari en l'assoliment dels reptes estratègics a què s'enfronta el nostre país, com són la competitivitat, l'estabilitat econòmica, l'equilibri territorial o la cohesió social, els quals exigeixen un compromís de tota la societat i una gestió relacional de les polítiques corresponents. Per aquests motius cal continuar treballant per garantir el compliment dels estàndards de seguretat alimentària exigits en els mercat europeu i internacional, per tal de mantenir el prestigi dels nostres productes, l'absència d'obstacles al seu començ i a la seva projecció exportadora.
- Continuar treballant en la plena **implementació del Pla de seguretat alimentària de Catalunya** per tal de donar cobertura a totes les qüestions i els àmbits implicats en la seguretat alimentària d'una manera completa i integrada.

